



Ioseph M. Testi Scul.

DEL POLLAJO
E
DELLA COLOMBAJA

TRATTATO RUSTICO ECONOMICO
IN CUI SI INSEGNA LA VERA MANIERA DI TRARRE UN PROFITTO ABONDANTISSIMO DAI POLLI, E DAI COLOMBI

DEL PRETE
JACOPO ANTONIO BUONFANTI

Corredato dall' autorità de' più bravi Scrittori in questo genere.

. . . . . Das nummos; accipis . . . . .
Pullos, ova, ... Nempe modo isto
Paullatim mercaris agrum . . . . .
Or. lib. II. Ep. II.



LIVORNO MDCCLXVIII.

PER MARCO COLTELLINI IN VIA GRANDE
CON LIC. DE' SUP.

AGLI AMATORI DELLA RUSTICA ECONOMIA

L' AUTORE.

A Voi ſaggi ſpeculatori ſul ſoſtentamento della umana vita, a voi innocenti conoſcitori delle produzioni della natura, a voi giudici imparſiali, a voi amici degli uomini, io preſento queſta mia Operetta. Me fortunato ſe giugnerà ella a meritare la voſtra approvazione! Quella ſola potrà baſtarmi per convincermi che non avrò affaticato invano.

Io ſo bene che ciaſcun di voi mi dirà, che un giudizio dato alla Campagna, giugne difficilmente alla Città; e quindi perchè le mie fatiche aveſſero, meritandola, una ricompenza, mediante almeno lo ſpaccio del Libro, era neceſſario ch' io preſcegliеſſe piuttoſto un Mecenate, il di cui nome

me desse credito al frontespizio; ma chi volete che avesse sofferto d' imbrattare il suo nome per entro un Pollajo, *e per entro una* Colombaja, *che sono i soggetti dell' Opera?*

Dall' altro canto potea dirsi allora, ch' io avessi fatto una dedica mercenaria, di quelle cioè, per mezzo delle quali si mettono a profitto le adulazioni; e questa taccia io doveva evitarla, sapendo d' avere avuto in mira di far del bene altrui, non di riceverne.

So ancora, che alcuno infra i critici, al solo aprire del Libro, dirà a guisa d' Orazio, risum teneatis amici: *un Prete occuparsi in cose di rustica economia, in luogo d' occuparsi alle cose ecclesiastiche! Ma le cose di rustica economia, rispondo io, non degenerano dagli altri studj scientifici, e gli studj scientifici non fanno demeritare un ecclesiastico. Oltredichè chi conosca questa materia, e con essa conosca anche gli Autori che ne han trattato, troverà fra questi degli eccle-*

sia-

ſiaſtici in numero, e ſarà perſuaſo che l' eſempio non comincia in me.

Altri dirà ch' io ho trattato male la materia, e per conſeguenza ho fatto un cattivo Libro. Ma troppo ſarà, che in tanto di cattivo non ſi trovi qualche piccola parte di buono! Cinquanta volumi d' una accademia di ſcienze, al detto di un tanto lepido quanto celebre Autore, non inſegnavano nemmeno l' arte di far delle ſpille (1). *Io ho auto in mira di ſcrivere una Operetta, in cui qualche coſa s' inſegni a pubblica utilità.*

S' io ci ſia o nò riuſcito, voi amatori della ruſtica economia ſaprete deciderne. Valete.

(1) Candide Chap. XXV.

INDICE

DELLE PARTI, E DE' CAPITOLI

PARTE PRIMA

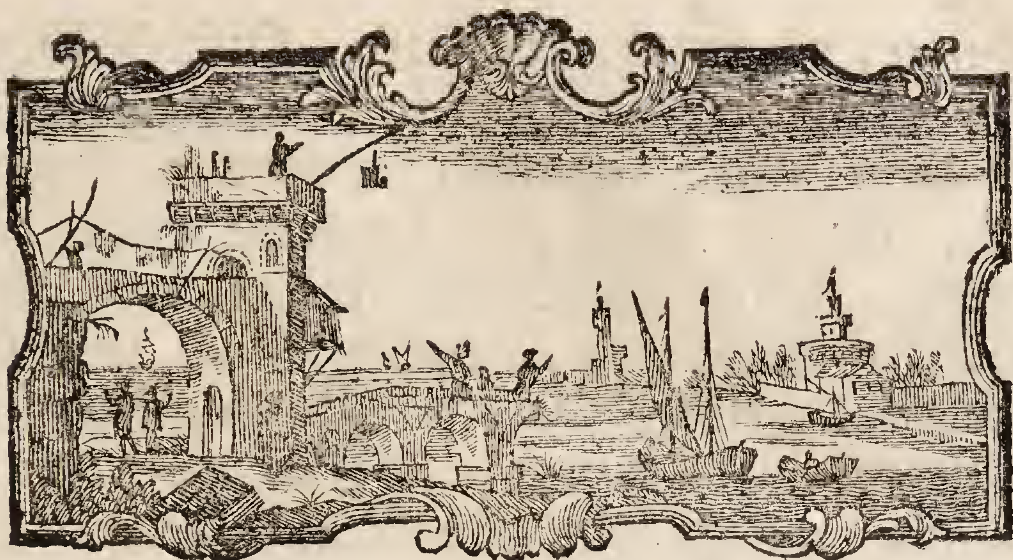
Dei Polli.

Cap.

PARTE SECONDA

Dei Colombi.





CAPITOLO I.

Del Pollajo.



ESsendo le Galline di una maggiore utilità all' uman genere di quello esser possano i Piccioni, meglio sarà, che prima di quelle, e poi di questi si ragioni, cominciando in primo luogo dalla loro abitazione detta comunemente il Pollajo.

Sono le Galline di loro natura timide, e familiari a un tempo stesso, e però giova il tenerle in luogo nè tanto a-

perto, nè tanto racchiuſo. Quindi il luogo più adattato per la loro abitazione, o Pollajo dove devono andare a dormire, far le Uova, e qualche volta covare, dovrà eſſere una ſtanza, ove non penetri molt'aria, quadra, e di una dimenſione nella quale poſſa comodamente abitarvi quel numero di Galline, che ſi vorrà tenervi. Queſta ſtanza dovrà eſſer contigua all'abitazione del cuſtode, e collocata a levante, o almeno a mezzo giorno, e non mai a tramontana, affine di ſottrarla all'ambiente rigido, e maſſime ſul far del giorno, quando le Galline ſortono fuori. Dovrà eſſer pure fabbricata tre braccia almeno alta da terra; sì per liberarla dall'umidità, quanto per impedire il facile ingreſſo agli animali nocivi alle medeſime, come ſarebbero Volpi, Faine, Donnole, Topi ec. E quando al di ſotto di detta ſtanza ſi fabbricaſſe un forno per cuocervi il pane, queſto ſarebbe di un utile ſpecialiſſimo, perchè oltre all'aſſorbire qualunque umidità, ſomminiſtrerebbe di tempo in tempo un grado di calore quaſi neceſſario, maſſime in tempo d'inverno, ad un animale che molto ſoffre per

l'umi-

l'umido, e per il freddo (1). Abbia questa stanza al pari del mattonato uno, o due finestrini voltati pure a levante, o a mezzo giorno, tanto grandi quanto vi possano comodamente entrare le più grosse Galline. A ciascheduno di essi si appoggi un legno a foggia di scaletta, che serva di comodo a salire, e discendere. Questo si levi ogni sera, o veramente si serrino i detti finestrini per maggiormente impedire l'ingresso agli Animali nocivi; sebbene sarà regola utilissima il serrargli costantemente nell'inverno e solamente nell'estate tenerli aperti, ma aver la cura di levare la scaletta. Dalla parte la più comoda al custode, dovrà avere la stanza una porta grande tanto da potervi passare un Uomo, e questa serva per l'occorrenze, ma si abbia cura di tenerla ben chiusa per impedire ai ladri, che possano di notte rubbare le Galline. Sia la stanza bene intonacata, ed imbiancata, e si conservi sempre pulita; imperocchè sebbene sieno questi animali di loro natura sporchi, amano ciò non ostante la pulizia, e si preservono più facil-

(1) Fiorentino Cap. VII. lib. XIII. Le Galline domestiche in caldi, e stretti luoghi ove nasca il fumo si nudriscano.

cilmente dai Pedocchi pollini, e dall' epidemie di cui ſon ſuſcettibili (1). Dinanzi alla detta ſtanza o Pollajo ſarebbe neceſſaria una ſpecie di loggetta, perchè le Galline poſſano ancor quando piove mangiare, e ſtar fuor del Pollajo, non avendo eſſe piacere di ſtarvi, che quando ſono forzate dalla notte, o dall' occaſione di dover far l' uova, o per sfuggire qualche tempeſta; ſotto queſto loggiato ſarà bene di tenervi ſempre ſparſa della arena, cenere, o polvere, sì perchè le Galline poſſano raſciugarſi eſſendo bagnate, e rifugiarviſi quando piove, sì perchè queſti animali amano, e godono molte volte di ſtarvi accovate, e di ſpollinarviſi ſpecialmente in tempo di eſtate, quando ſono infaſtidite dal caldo. Non meno utile, e neceſſario ſarebbe, che preſſo al detto loggiato foſſe una piccola macchietta di verdura, acciò nell' eſtate particolarmente poſſano ſtare all' ombra, ed eſſer meno ſoggette agli animali di rapina.

Sotto queſta loggetta, oppure appiè del

(1) Bando di ſanità del Magiſtrato di Livorno del 22. Maggio 1767. Che in occaſione di epidemia ne' Polli ordina tener pulito, e imbiancato il Pollajo.

del Pollajo si procuri, che vi sia sempre un vaso di acqua acciò possano bevere a lor piacere, e si avverta di rinnovare l' acqua ogni mattina, e di pulire il detto vaso, perchè essendo sporco potrebbe essere a loro dannoso, come bene spesso succede.

In questa stanza così fabbricata ad uso di Pollajo devonsi porre orizontalmente alcune pertiche, più e meno, secondo il numero delle Galline, che vi devono stare. Queste devono essere alte dal suolo un braccio almeno, e al di sopra, e non a nivello dei finestrini per impedire il commodo ai ladri, (1), e si procuri, che quelle siano ben confitte, acciò non si muovano, e le Galline non si sdegnino, ed abbiano paura.

In ciascun lato della stanza si pongano alcune ceste, o corbelli sospesi al muro con una giusta inclinazione, e altezza ove le Galline vadano a far l' uova, e possano con più comodo salirvi, e discendere. In fondo di essi si ponga della paglia, o fieno (2), e si

(1) Sono state rubate alcune volte le Galline dal Pollajo senza entrarvi, e ciò con alcune pertiche impaniate, tirandole fuori dalle finestrine.

(2) Maison Rustique part. 1. lib. 2. cap. 1. In luogo di

e ſi muti almeno ogni otto giorni per conſervare la pulizia; ſopra di detta paglia, o fieno ſi ponga un ovo guaſto, o finto come di marmo per aſſuefare più facilmente le Galline a farvi l'uova. Dico di porvi un ovo guaſto, o di marmo acciò queſte non prendano il vizio di mangiare le loro uova, come ſpeſſe volte accade.

Parendomi aver parlato abbaſtanza del Pollajo, e di avere ſchiarito la maniera di coſtruirlo, paſſerò adeſſo a parlare delle Galline.

CAPITOLO II.

Delle Galline.

LA Gallina fra il genere dei volatili, è un animale domeſtico il quale con le ali poco ſi ſolleva da terra, ed è abbaſtanza noto per riſparmiarmi una eſatta deſcrizione.

Il nome di Gallina viene dal Vocabolo Greco Κάλλαιον, che vuol dire Palea, che così

di paglia è meglio mettervi del fieno, perchè egli è più caldo, più dolce, e meno ſoggetto della paglia agli inſetti nocivi aſſai, come Pidocchi pollini, Pulci ec.

così chiamasi quella cartilagine rossa, che hanno i Galli, e le Galline sotto la gorgia da noi detta barba, o bargiglio. Alcuni però vogliono, che questo Animale si chiami Gallina per essere in Italia pervenuto da un' Isola del Mar Ligustro detta Gallinaja. Comunque siasi, egli è un animale utile per più conti al genere umano, ed il primo, che ne scoperse l' utilità fu M. Lelio Strabone in Brindisi secondo ci assicura fra gli altri il Tanara.

Vero è che la Gallina si suddivide in più specie. In Padova sono più grosse dell' ordinario, ed hanno poca cresta, e barba, ma l' una, e l' altra circondata di penne, e con grosso ciuffo in testa. Queste son poco utili, perchè fanno poche ova, e le fanno anche più piccole delle comuni. Sono però buonissime per ritrarne dei pollastri, e fare dei Capponi, i quali riescono molto grossi, ma però pericolosi assai nella loro piccola età, perchè stando molto a coprirsi di penne, sono per conseguenza più offesi dal freddo.

Nell' Inghilterra ve ne sono delle assai piccole, dimodochè le addimandano nane. Di queste fanno molto caso i natura-

listi per esser molto feconde. La loro carne è delicatissima; non camminano come le altre, ma vanno sempre saltellando.

Nella Barberia sono di una forma ordinaria, ma di penne di vari colori, e bellissime.

In Sardegna son piccole, e con le gambe pelose, come qualchedune che ne abbiamo in Toscana.

In Persia ve ne sono delle più grosse dell' ordinario, ma senza coda, e sgropponate, con piccola cresta, e picchettate di bianco, e turchino, o nero: queste le domandano meleagridi, e noi le diciamo di Faraone.

Nella China in vece di penne son coperte di lana, come le nostre pecore, e in qualche parte dell' Indie hanno la carne, e l' ossa nere, e son di un gusto gratissimo.

Passando poi alle nostrali, che comunemente si chiamano lombarde, dirò che queste, come le più adattate al nostro clima devono essere le prescelte a fecondare la specie, e lasciare, che le altre servano di passatempo.

Queste sono come si vede di una giu-

sta

ſta groſſezza, ſenza ciuffo, ma creſta alta, e ſcempia. Il loro colore è o nero, o bianco, o miſtio. Sono feconde aſſai di uova. La loro carne è ſana, e delicata, ſebbene quelle bianche ſieno delle nere meno ſtimabili, perchè meno fertili, di carne meno ſana, e più ſottopoſte a eſſer preda di animali rapaci.

Quelle poi fra le nere, che hanno la teſta grande, creſta alta, roſſa, e pendente, gli occhi allegri, e ſvegliati paſſano per le più buone, e più feconde, ma particolarmente poi quelle, che oltre tali requiſiti ſogliono avere cinque dita.

Ve ne ſono alcune, che hanno gli ſproni e ſon dedite a combattere, e cantano, e raſpano come i Galli. Queſte ſono le meno utili, sì perchè fanno poche uova, sì perchè covano di rado; ſono impazienti nei loro covi, e ſpeſſo rompono le proprie uova.

Si crede da molti, che le Galline nere facciano l' uova più groſſe, come gli antichi credevano, che ciò accadeſſe nelle Galline di piuma roſſa, ali nere, e groſſa teſta; altri poi vogliono che quelle che ſono macchiate di nero e bianco ſieno prefe-

ribili

ribili alle grigie, e alle cenerine, non essendo queste, buone che per servire di cibo, come pure lo sono quelle di cresta a corona, e secondo dicono le nostre contadine a *paniera*.

La Gallina dunque la migliore, e atta a rendere maggior profitto, è quella, anche a sentimento di Pietro Crescenzio (1) di rossa piuma, penne nere, dita impari, capo grosso, cresta levata, e amplia. E a sentimento del Tanara (2), le buone son quelle di mediocre corporatura, amorevoli, di color nero, o rossiccio. Il che vien confermato anche da Plinio (3) il quale aggiunge di più il becco rosseggiante, e lo confermano ancora Fiorentino (4), Africano (5), e Gallo ec. (6)

Una Gallina, è fruttifera per anni quattro fino a cinque, e anche a sei, benchè di rado. Fa l' uovo in ogni stagione, prescindendo dai mesi della bruma che sono come dicevano gli antichi l' ottobre,

e il

(1) Crescenzio lib. IX. cap. 84.
(2) Vincenzo Tanara lib. 3. nel Cortile.
(3) Plinio II. lib. X. cap. 56.
(4) Fiorentino lib. XIII. cap. 7.
(5) Africano lib. XIV. cap. 16.
(6) Agostino Gallo Giornata X.

e il novembre. Alcune le fanno ogni giorno, altre ogni due, altre più di rado a proporzione della loro età, fecondità, e nutrimento.

E' proprio di quest' animale a differenza di altri di raspar sempre co' piedi in addietro, nel cibarsi, ed è tanto portato a quest' uso, che non se ne astiene, essendo ancor sopra un monte di grano; di qui il proverbio.

Chi di Gallina nasce avvien che raspi.

La Gallina giovine ben nutrita, tenera, di cute gialliccia, è ottima per cibarsene (1), come cosa di facile digestione, che produce un buon succo, e pettorale, accresce gli spiriti vitali, mollifica, rinfresca, ed è finalmente molto convenevole alle persone convalescenti, e massime a coloro che menano una vita delicata; onde disse Marziale.

Est Gallina cibus nulli bonitate secunda.

All' incontro quando è vecchia ha la carne dura, prosciugata, e difficile alla digestione, e non è mangiabile, che nei tempi d' in-

(1) Lemery degli Alimenti cap. 16.

d' inverno, quando ſia prima bene ingraſſata perchè così ſi rende più tenera e delicata, e fa un buoniſſimo brodo, come ſi dice anche per proverbio.

Tutte le Galline ſon atte, come ſi vede, a far uova ſenza l'ajuto del Gallo, ma è da notarſi che le uova nate ſenza l'opera di queſto non ſon buone a propagare la ſpecie, e ſono dall'altro canto meno ſane alla nutrizione del corpo umano. Oltrechè le Galline ſenza eſſer calcate dal Gallo ne fanno in aſſai minor quantità.

Util coſa ſarà dunque di far uſo dei Galli ancora, e di queſti parleremo nel ſeguente Capitolo.

CAPITOLO III.

De' Galli.

IL Gallo, che è il maſchio fra la ſpecie delle Galline, è un animale aſſai particolare per molte caratteriſtiche qualità, che lo fan diſtinguere fra tutti gli altri Animali.

. . . .

. . . .

Allor

Allor che è Gallo e vigilante, e ſnello,
Col ſuo canto il Leon timido rende,
E d' Elmo armato, e di Cimier più bello
E con livrea di variate bende,
All' opere civili, alle rurali
Meſſaggiero del dì deſta i mortali.

Egli veſtito di belle piume, e di diverſi colori, portando ſopra la teſta un' amplia creſta, ſotto la gorgia le barbe, che comunemente ſi chiamano bargigli, gli ſproni ai piedi, la teſta e la coda in alto, braveggia, e maeſtoſamente va paſſeggiando.

Queſti come credono i Sapienti ha particolar proprietà di far fuggire il Leone col canto; egli annuncia il giorno ſempre a un iſteſſa, e metodica ora, quaſi ſtia in guardia per deſtar gli Uomini, e chiamarli all' opere, e così rompendo il ſonno inſegni la vigilanza, e la ſollecitudine.

Auroram cantù criſtatus prævenit ales.

Egli ha pure la proprietà d' indicare col canto la mutazione de' tempi, e ſpecialmente la pioggia. Va a dormire prima che il ſol tramonti, e ſi alza prima che ſorga il ſole. Egli impone alle ſue Galline

ne, le difende, le ricompone dalle loro difcordie, e procaccia loro il vitto, chiamandole, e conducendole feco a cercarlo, e giunge per fino a far parte ad effe, di ciò che ha trovato per fe medefimo.

Avviene talora, che Gallo con Gallo combatte, e quindi il più delle volte non termina la zuffa fenza la morte di uno di effi, ed è cofa ben particolare di veder dopo l'azione, che quello, che refta vittoriofo va vantando col canto la fua gloria, e quello all'incontro, che è vinto fi nafconde, ovvero afflitto refta in filenzio.

Da tutto quefto può dirfi, che il Gallo è l'orologio dei Contadini, il maeftro di tutti gli Uomini, il modello dei Prencipi nel governare, l'immagine di un vero Padre di famiglia, un valorofo militare ec. ec.

Fra tutti gli animali il Gallo è il più bravo per l'atto generativo non effendovi altro volatile, che fodisfaccia a tante femmine.

Furono fingolariffimi per la battaglia i Galli di Rodi, e di Tanagra, e quei di Mela, e di Calcide. Da quefti la Romana Repubblica prendeva gli auguri. Non

fi

si usciva in Battaglia senza aver prima esaminati i tripudi solstizi. Questi cantando tutta la notte predissero a' Tebani la nobil vittoria contro gli Spartani. Eran tenuti il simbolo di fortezza, ed ardire presso i Lacedemoni, che quando vincevano qualche battaglia sacrificavano un Gallo agli Dei.

E' considerato pure per un animale de' più belli. Sedendo il ricchissimo Creso sopra il suo regal soglio, ornato di porpora in grandissima maestà, tumido di vanagloria, interrogò Solone se mai aveva veduto la più bella cosa; rispose il savio: il Gallo è più bello di te.

Sebbene non si usi di cibarsi di questo animale per la sua ordinaria durezza, si usa però per medicina de' vecchi, perchè corrobora il calor naturale, rompe le ventosità e i dolori colici, e risolve il corpo.

Parlando poi delle qualità specifiche che deve avere il Gallo per profittarne con la razza, dirò che questo deve essere non molto grande, nè molto piccolo; di piuma nera, o rossa, cresta alta vermiglia, e ben crespata a foggia di una corona (e non mai piana per esser cosa che lo indica di

ani-

animo vile), di teſta grande, becco groſſo, corto, e acuto, occhi neri, e lucenti, barbe lunghe, collo alto, e di vario colore, petto largo, piedi groſſi, ſproni lunghi, unghie forti, ali grandi, coda a due ordini, e alta tanto, che le penne ſi volgano verſo il capo, e quaſi lo tocchino. Sia nerboruto, pertinace, guerriero, ardito, e gridante. Sia innamorato delle Galline, e capace di affrontare qualunque animale che lo voleſſe offendere.

Dell' età di un anno è attiſſimo alla generazione, e anche prima, e ne è capace per quattro fino a cinque anni.

Gli antichi, che tenevano delle Galline a centinara, a ogni dodici di eſſe aſſegnavano un Gallo. I moderni vogliono, che un Gallo ſerva ancora a venticinque Galline; ma la buona regola è di non aſſegnargliene, che quindici, poichè diverſamente egli s' indeboliſce; reſtano molte uova non gallate, e in conſeguenza non naſcono, e il Gallo campa meno.

Se ſi acquiſta un nuovo Gallo ſi avverta di non laſciarlo andare tutto ad un tratto fra le Galline per la ragione, che gli altri non ſoffrendo concorrenti, egli corre-

rerebbe rischio di essere da essi ucciso. Ma sarà bene per la prima volta, che vi si pone di legarlo a una corda in luogo separato, e nel darli il cibo ivi chiamare anche gli altri, osservando, che non l' offendano nel mangiare insieme, e così si accomuneranno senza pericolo alcuno, e diverranno fra loro unanimi.

Dice Plinio, che legando al collo di un Gallo un sarmento di vite, egli cessa di cantare, ma questa è cosa da me non provata, e non assicuro, che possa riuscire.

Si crede, che anche il Gallo quando è vecchio faccia un ovo, più piccolo delle comuni, e senza torlo, e che dal medesimo ne nasca un serpente. Mi è stato ciò assicurato da più di una Contadina dicendomi di averlo veduto. Ma questo è un error popolare. E in effetto essendone stata portata la proposizione all' accademia di Montpellier ne furono fatte delle esperienze, e fu giudicato il Gallo incapace di far uova per mancanza d' organizzazione a ciò necessaria, benchè si servissero d' un Gallo che reputarono nato di Gallina imperfetta, e mal sana (1).

 Aven-

(1) Maison Rustique part. 1. lib. 2. cap. 11.

Avendo fin quì parlato della Gallina, e del Gallo, tornerà bene di parlare ora del nutrimento a loro il più confacente, e questo si farà nel Capitolo che segue.

CAPITOLO IV.

Del Cibo, e nutrimento dei Polli.

E' Cosa certissima, che ad ogni individuo è necessario un Cibo particolare, e specifico per il loro nutrimento secondo, che richiede la macchina, ed organizzazione del suo corpo.

In questo proposito parrebbe, che alquanto differisse dagli altri animali la Gallina, imperocchè vediamo, che in luogo d'avere un cibo particolare, di tutto si pascola, e con ingordigia, e senza prescindere nemmeno da ciò, che dovrebbe credersi a lei pericoloso, e nocivo (1). Io più, e più volte ho veduto quest' animale ingojare dei frammenti di marmo, piccoli pezzetti di ferro, e talvoltà dei pallini di piombo, sebbene questi spesse volte gli sfondano il gozzo per cagione di gravezza, e muore.

Una

(1) Dice Leoncio lib. 14. cap. 17. che mangiano anche con molto prò de' cocci di pentola ben tritati.

Una ragione per la quale tutto le si confà, crederei che fosse quella di un eccessivo calore naturale, massime nelle parti digestive. In effetto io sono stato testimone oculare di due casi ben particolari, che riguardano questo punto. Il primo è che una certa Donna, la quale aveva in casa una Gallina, dopo di aver tenuto smarrito un suo anello da cucire d'argento, per più, e più giorni, venuto il fine del carnevale, ed ammazzando la Gallina per cibarsene le trovò nel ventricolo lo smarrito anello, dove molto assottigliato, e dove consumato affatto, ed in forma finalmente da far credere, che un'altra dilazione di tempo lo averebbe totalmente disfatto, o vogliamo dire digerito.

L' altro è che avendo altra Gallina ingojato una rosetta di brillanti, accadde, che nell'essere ammazzata se le trovò quella nel ventricolo; e sebbene i brillanti fossero intatti, l'oro per altro del cerchio, ed i castoni di essi erano quasi che consumati affatto (1).

(1) Mattioli nel 6. libro di Dioscoride cap. 39. Essendo le Galline caldissime per digerire elleno il veleno, che

Il Cibo però più confacente, e proprio alla natura di queſt' animale direi doverſi dividere in quattro ſpecie, cioè granella, erbe, frutte, e inſetti.

Fra la ſpecie delle granella quelle, che gli ſon di maggior giovamento poſſono dirſi, il grano, granone, o ſia granturco, vena, miglio, panico, orzo, ſcannella, e loglio ſpecialmente, perchè le ingraſſa, gli accreſce il calore; e gli fa fare molte uova. In ſecondo luogo ne viene ogni ſorta di civaje, come lenticchie, peſelli, fagioli, ceci, vecce ec. e molti ſemi ancora di erbe, come di cavoli, rape, lino, canapa, inſalata, ed altri da noi non conoſciuti, o non conſiderati, di cui ſi ciba da per ſe ſteſſo per le prata, per i campi, e gli ſono di un ottimo cibo. Anche di lupini ſi ciba, ma queſti ſaria bene impedirglieli, perchè ſecondo Palladio, e ſecondo ancora alcuni moderni ſervono a farle accecare (1).

Io

che ſi mangiano, e per diſſolvere i ſemi duriſſimi di qualſivoglia ſorte, come pure le pietruzzole, e le granella della rena, che per goloſità grande inghiottiſchino.

(1) Scrive Pietro Creſcenzio nel trattato della ſua agricoltura lib. IX. queſte parole. „ E da guardar ſono, che
„ non

Io però configlierei che dar gli si dovesse in cibo quotidiano, e per economia, e per maggior vantaggio un mescolo composto di crivellature di grani, loglio, panico, scannella, e vena, come pure dell' orzo, ma questo sia prima mezzo cotto per scansare, che le sue reste, o punte non gli sfondino il gozzo, come suole accadere, e perchè anche così cotto gli è di maggior nutrimento.

Una seconda specie del suo cibo fu detto esser l'erbe, come cavolo, insalata, foglie di ortica, ed altro, che pascolando trovano da per se stesse ne' campi, e negli orti, e serve questo, secondo il Tanara (1) a farlo vivere più sano, e nel tempo istesso a farli far l' uova peggiori, e meno saporite. Plinio dice (2), che quando le Galline sono ammalate sogliono mangiare una certa erba, che egli chiama *Alsine*.

Tra i frutti poi, che più piacciono alle Galline sono i fichi, l' uva, le more

,, non bezzichino (parlando delle Galline) lupini amari, ,, imperocchè agli occhi fanno nascer granella, che l' ac- ,, ciecano ,,. E Vincenzo Tanara nel suo Cortile lib. 3. quando mangiano lupini acciecano.

(1) Lib. 3. del suo Cortile.

(2) Istoria naturale lib. X. cap. LVII.

gelſo maturate, l' ulive, le caſtagne, e le ghiande ſminuzzate, e ſpecialmente ſe ſon cotte, e molti altri di queſto genere, che per brevità tralaſcio.

Si deve per altro procurare ſecondo l Palladio, che non mangino nè fichi, nè uva, nè uva agreſto, nè vinaccioli, nè ghiande, perchè i primi due fanno lor venire la pipita (1), gli altri eſſendo di natura aſtringenti tolgono loro la virtù generativa dell' uova.

Io però ſarei di ſentimento, che ſiccome nel meſe di ſettembre, e ottobre non ſogliono far uova, ed è il tempo, che ſi riposano, ſi poteſſe allora dare alle medeſime dei vinaccioli (2), e ghiande peſte benchè in piccola quantità per ragione, che ſebbene ſervono ad aſtringere, giovano però ad accreſcer loro il calore, e renderle più vigoroſe, e più atte a riprincipiare più preſto a far uova, e farle più groſſe.

Nel genere degli inſetti i migliori per le Galline, e dei quali eſſe più ſi appetiſcono, ſi poſſono porre come le moſche, le formiche,

(1) Pipita è una malattia che viene ſulla lingua delle Galline, come ſi dirà a ſuo luogo.

(2) Chiamanſi vinaccioli quei ſemi, che ſono dentro il granello dell' uve.

miche, le lumache, i bruci, gli ombrichi, e simili, ma specialmente i bachi da seta, e farfalle, che servono a farle ingrassare. Ne ho vedute perfino di quelle, che mangiavano le serpi, ma questo devesi impedire, perchè poi la carne loro cagiona delle febbri maligne a chi se ne ciba, secondo varj Autori.

Dice il Tanara, che una Gallina vagante si può governare con due bicchieri d' orzo il giorno, che equivagliono a due once; e con quattr' once il giorno una Gallina racchiusa; che corrisponde a un mezzo sacco di roba l' anno per le vaganti, ed un sacco per le racchiuse. Mi sembra per altro, che una Gallina vagante mangerà o più, o meno di mezzo sacco di roba l' anno a proporzione del più, e del meno che ella si procaccierà da per se stessa. Ma fisserei benissimo, che una Gallina racchiusa mangi un sacco di roba l' anno secondo l' esperienze da me fatte.

Una parte essenzialissima per il loro nutrimento, è anche l' acqua da bevere, e però non solo non si deve loro far mancare, ma si deve anche avere la massima cura di conservagliela chiara, e pulita,

per ſottrarle da malori, e ſpecialmente da quello, che ſi dice pipita.

Siccome ſogliono queſti animali uſcire dal pollajo prima che ſi alzi il ſole, ſi procurerà perciò di dar loro il cibo allorchè il ſole ſi alza, e rinnovarglielo la ſera prima del tramontare; e ſempre ad una medeſima ora, e nel medeſimo luogo, il quale ſi procuri che ſia piano, unito, e riparato dai venti, e dalle piogge.

Il tempo di nutrirli in maggiore abbondanza del ſolito, è ordinariamente l'inverno acciocchè alla novella ſtagione trovandoſi più robuſti poſſano fare una maggior quantità di uova. E' altresì utile, e vantaggioſa coſa il fare a poſta nella baſſa corte un monticello di ſugo, o verminaria (1) come da alcuni ſi dice; imperocchè da quello ricaveranno un ottimo nutri-

(1) Nel *Dictionnaire domeſtique*, s' inſegna la maniera di fare queſta verminaria. Fatta una foſſa larga braccia dieci, e alta due, ſi pone nel fondo un ſuolo di paglia alto quattro dita; ſopra queſto, altro ſuolo di ſterco di cavallo della ſuddetta altezza, e dopo altro ſuolo di terra ſimile, tornando poi a far l' iſteſſo finchè la foſſa non ſia ripiena; dopo vi ſi ſemini erba, vena, e orzo; infine vi ſi verſi del ſangue di bue, o altro animale. Sia queſto eſpoſto a mezzo giorno perchè meglio germogli, ed ivi naſceranno moltiſſimi vermi; ſi fa l' eſtate, per ſervirſene l' inverno.

trimento e maſſime i piccoli pollaſtrini, che eſſendone appetitoſi vi ſi trattengono tutto il giorno, e v' ingraſſano.

Ma perchè non è il ſolo cibo in genere, che rende le Galline feconde di uova, ma è bensì neceſſario che vi concorrano altre cure; perciò ſu queſto ſi farà un Capitolo a parte, e ſarà il ſeguente.

CAPITOLO V.

Per ottenere molte Uova dalle Galline.

LA cura principale per pervenire a queſto fine ſia quella di ſcegliere quelle Galline che ſi credono di miglior qualità, o almeno dotate di quelle prerogative che poſſono conſtituirle tali, e di cui abbiamo parlato al Capitolo II.; ſebbene ſe ſi porrà l' occhio ſu quelle nate nel meſe di Agoſto, e che però ſi dicono Agoſtine, più difficilmente ſi sbaglierà ſu queſto punto.

Si governino in copia, e più del ſolito, e con quei cibi ad eſſe più grati, e più adattati, ma ſpecialmente come dirò in appreſſo.

L' orzo mezzo cotto in acqua pura, o con un poco di miele come dice Crescenzio (1) fattoglielo mangiare tepido sarà un cibo molto proprio a renderle feconde di Uova: parimente il loglio cotto in acqua, o vino; e così il miglio, e il panico, e il grano seraceno: più d' ogni altra cosa poi, secondo il Tanara (2), il pane inzuppato in acqua pura, o in vino.

Molti buoni autori aggiungono ancora, che la semola di grano, o farina di orzo cotta nel brodo che si suol fare nelle cucine, o veramente il riso con la guscia, miglio, panico, e vena, tutto insieme mescolato, facciano un buonissimo effetto (3).

Leoncio poi antico conoscitore di queste materie propone la semola di grano cotta in vino coll' aggiunta di pezzi di pentola ben pestati, oppure farina, e semola cotta insieme (4).

Non è da lasciarsi indietro il seme della canapa domestica e del lino, il quale checchè ne dica in contrario Dioscoride

(1) Lib. IX. cap. 84.
(2) Lib. III. nel suo Cortile.
(3) Gallo Giornata X.
(4) Leoncio lib. XIV. cap. 17.

de porta mirabilmente all' effetto (1), imperocchè aumenta la virtù generativa; e solo basta il vigilare che l'animale non ingrassi tanto, perchè in tal caso non farà Uova, e sarà soltanto buono a cibarsene.

Giova anche moltissimo il dargli di tempo in tempo del pane arrostito messo in molle la notte precedente, e così il seme, ed anche le foglie dell' Ortica, e della Ruta Capraria, seccate, e conservate per l'inverno dandogliele cotte nell' acqua.

Lo stesso dirò di tutti gli insetti, e massime i bachi da seta, e i vermi del sugo come ho dichiarato nel Capitolo precedente.

Sebbene l' erbe non sieno ordinariamente giovevoli al nostro intento, possono non ostante in alcun tempo cooperarvi, servendo quelle a tenerle ben disposte, e sane, e a spegnere una soverchia abondanza di calore che potesse pregiudicare all' animale. Giacchè il più consiste in conservarle sano, e in forza.

Siccome la troppa grassezza impedisce, come si è detto il far Uova, così per ri-

(1) Mattioli cap. 160.

rimediare anche a quella, conviene procurare di ſcemargliela, mediante il meſcolare della creta nell'acqua che bevono, e della polvere di matton peſto in ciò che mangiano (1).

Ad una Gallina, che voglia covare e ſi brami all'incontro di farle far Uova, ſe le paſſi una penna a traverſo il naſo, ſe li peli il petto, e il ventre, e ſi ponga nell'acqua freſca per ſmorſare il di lei ardore, o veramente ſi faccia ſtar digiuna per qualche giorno ſotto una ceſta (2). Paſſerò adeſſo a parlare dell'Uova delle Galline, e loro proprietà, formandone il Capitolo che ſegue.

CAPITOLO VI.

Dell' Uovo.

LA parola Uovo che vien dal Greco ᾠιον ſignifica quaſi *ſolitario*, forſe dall' oſſervarſi, che gli uccelli amano di farlo in luogo oſcuro, e remoto.

L'Uovo è di ſpecie differenti, ſecon-

d-

(1) Maiſon Ruſtique part. I. lib. II. cap. I.
(2) Maiſon Ruſtique part. I. lib. II. cap. I.

do le differenti ſpecie degli animali onde è prodotto. Ma quando ſi dice Uovo ſi intende il più delle volte quello della Gallina, perchè egli è in uſo più che ogni altro mediante la ſua bontà, ed eccellenza. E però di queſto per ora mi fo impegno di parlare.

L' Uovo è compoſto di due ſoſtanze bianca l' una, che chiamaſi Chiara, l' altra gialla, e chiamaſi Torlo.

Queſto Torlo è circondato da una membrana, che lo tiene racchiuſo, e che lo ſepara dal bianco. Altre diverſe membrane dividono le diverſe qualità della chiara. Alcuni legamenti tengano il Torlo notante in mezzo alla Chiara, e finalmente al tutto ſerve di riparo il Guſcio. Tutte le parti interne ſono le prime a formarſi, e l' ultimo è il Guſcio; queſti ſi indura da un giorno all' altro dalla depoſizione di molti ſali, che vengono ſpremuti dagli umori della madre, e che per mezzo di un calore eceſſivo ſi concentrano all' intorno dell' Uovo, e vi formano quella ſpecie di dura croſta.

Sulla membrana, che circonda il Torlo, quando la Gallina e ſtata calcata dal

Gallo

Gallo ſi vede una piccola cicatrice, o ſegno bianco introdottovi dal maſchio, e queſto è il vero germe, dove dimora il piccolo feto (1). Queſto germe riſcaldato dal caldo della madre, o altrimenti, comincia a vivere; ſi paſce ſul principio della Chiara cominciando dalla parte più ſottile, e ſpiritoſa, indi venuto più groſſo ſi paſce del Torlo; dipoi induritoli il becco rompe col medeſimo il guſcio, e ſe ne viene alla luce.

Queſte due ſoſtanze cioè la Chiara, e il Torlo ſono fra di loro in virtù molto diſſimili. In fatti la Chiara è pregna di parti oleoſe, e balſamiche, e di ſali nitroſi, che la rendono rinfreſcante, e nutritiva, e aſtringente; laddove il Torlo abonda di principi volabili che ſervono di un cibo corroborante perchè accreſce il calore, e gli ſpiriti animali.

L' Uovo tutto inſieme e cibo tanto per i ſani, che per gli ammalati, tanto per i giovani che per i vecchi. E' buono

(1) La bonne fermière dans ſa Baſſe-cour Chap. IV. Art. I. Si vede facilmente queſta cicatrice, o ſegno bianco ſe ſi conſideri l'Uovo tenendolo in faccia al ſole, o a un lume in una ſtanza, eſſendo ſerrate le fineſtre, e così facilmente ſi conoſce ſe l' Uovo è gallato, o nò.

no in tutti i tempi, e in tutte le ſtagioni, e può dirſi latte ſecondo dei fanciulli, fortezza degli Uomini, ſoſtegno de' vecchi, cibo, e bevanda, medicina, e nutrimento del genere umano; E' finalmente tanto neceſſario, che ſenza di eſſo men facilmente ſuſſiſterebbe il noſtro corpo.

E' opinione di molti, che le Uova delle Galline ſieno tutte ſimili, e indifferenti. Io ho creduto in molte oſſervazioni fatte non eſſer ciò vero; imperocchè oltre all'averne vedute delle più groſſe, e delle più piccole, delle più rotonde, e delle più acute, ne ho vedute ancora molte picchettate, altre ſanguigne, alcune col guſcio liſcio, altre col guſcio rugoſo, alcune di guſcio tenero, altre di guſcio duriſſimo, alcune con un Torlo, altre con due, e finalmente alcune faſciate; e così ſe ſono diverſe nella forma, ſembra, che devano eſſerlo anche nella ſoſtanza, nella bontà, e nel nutrimento.

Alcune di queſte ſono deſtinate per propagare la ſpecie, altre ſon deſtinate per cibo del genere umano. Queſte ultime acciò ſieno buone, e giovevoli, è bene ſieno nate di freſco, e di poco

tem-

tempo, come c' insegna la scuola di Salerno.

Si sumas ovum molle sit, atque novum.

Di sorte, che quanto più sono fresche, tanto migliori dir si possono. Sebbene alcuni vogliono che oltre all' esser fresche si richiede ancora che siano nate di Gallina giovine, e meglio se sia negra, grassa, feconda, e calcata dal maschio; che sia pasciuta di granella, e pane, e non di sola erba; che l' uova siano delle più lunghe, perchè nella lunghezza consiste la fortezza del calore; che siano piccole, perchè da questo si conosce, che sono di Gallina giovine, come da' versi seguenti ci viene additato.

Regula præsbiteri, ubet hac pro lege teneri
Quod bona sint ova, parvula, longa, nova.

Non tutte quelle, che son buone per mangiare, sono atte ancora alla propagazione della specie, e in questo deve aversi la maggior cognizione, e premura per farne buona scelta. I requisiti i più necessari devono esser quelli che appresso descrivo.

De-

Devono principalmente esser nate non da più di dieci giorni, nè da meno di sei. Non da più di dieci, perchè essendo stantie (1), si rendono infeconde: non da meno di sei, perchè sarebbero infeconde ugualmente. Così Plinio lib. 10. cap. 54.

Devono in oltre esser piene, mentre le sceme o non son feconde, o nasce un pollicino debole, e stentato, e di poca vita. Per conoscere poi se son piene non si sbattano, perchè si apporta loro pregiudizio non poco, ma si conosceranno con lo specchiarle al sole, o al lume, poichè essendo sceme tralucono; oppure si pongano nell'acqua, e quelle che vanno al fondo si considerin piene, e da porre, e quelle, che restano a galla si rigettino.

Siano nate dall'Equinozio di Primavera, all'Equinozio dell'Autunno, o sia da mezzo Marzo a tutto Settembre. Le nate innanzi, e dopo, come dice Crescenzio (2) non son da porre, e devono principiare a covarsi a luna nuova, come di-

(1) Uovo stantio si chiama quando questo è nato di più di dieci giorni, e che per il tempo principia a corrompersi, e putrefarsi.

(2) Lib. IX. cap. 86.

ce Plinio (1) altrimenti riescono *barlaccie* (2).

Siano pure lunghe, e non rotonde, perchè mostrano avere maggior fortezza, e calore, e più atte a nascere. Evvi chi crede, che dalle lunghe ne nascano le femine, e dalle rotonde i maschi (3), del che per altro io dubiterei volentierissimo. Aristotile, Storia degli Animali lib. 6. cap. 2. sostiene affermativamente questa proposizione, ma viceversa Plinio, Avicenna, Crescenzio, ed altri sostengono il contrario. Intanto è manifesto, che questa opinione non ha fondamento alcuno, poichè nè questi, nè quelli ci danno una buona ragione, che ci provi, perchè le uova lunghe, e le rotonde servano più ad una specie, che all'altra. S'abbia bene attenzione che l'uova sieno di Gallina nera, e calcata dal Gallo, e questo sul reflesso, che le Gal-

(1) Storia naturale lib. X. cap. 54.

(2) Comunemente si chiamano così quelle uova che sono andate ammale, e son marcie.

(3) La Bonne fermière Art. I. dans sa volaille. Esaminando attentamente un uovo al lume di candela, o dall'una, o l'altra parte si vede un piccolo vuoto sul guscio; se questo piccolo vuoto è giustamente nel mezzo, contiene un maschio, se poi è un poco da parte è una femmina.

Galline nere, come ſi diſſe ſon le migliori, più feconde, e di maggior ſalute, e ſe non ſon calcate dal Gallo l'uova non naſcono.

Deve in oltre procurarſi che l'uova non ſiano faſciate, e che abbiano un Torlo ſolo, perchè diverſamente non naſcono, oppure vengono i Pollicini ſtroppiati, non oſtante, che Piero Valeriano, ſecondo Cornelio Celſo dica, che una volta di numero diciotto uova, ne nacquero trentaſei Pollicini (1).

Il numero dell'uova da porſi ſia ſempre in caſſo, più e meno ſecondo la ſtagione, e fortezza della Chioccia, e ſe ne ſuol porre 17. o 19. o 21., e nell'eſtate ad una Chioccia groſſa anche 23. e 25. Tanto m'inſegnano tutti gli Autori, che trattano di queſta materia, e tanto vedo praticarſi continuamente da tutte le noſtre donne. Il perchè devano eſſere in caſſo non ſaprei dirlo ſe non foſſe che

Numero Deus impare gaudet.

 CA-

(1) Mi aſſicura una delle noſtre Contadine, a cui avevo fatto porre ſotto una Chioccia alcune uova di due torli, che non ne venne a bene che un ſolo, e da queſto nacquero due pulcini attaccati aſſieme. Io non ebbi riſcontro di poterli vedere, perchè appena ſortiti dall' uovo morirono.

CAPITOLO VII.

Metodo per conservar l' uova per molto tempo, e per conoscerle, quando sono stantie.

SEbbene abbiano le Uova il loro guscio, o custodia di materia dura, consistente, e spessa, ciò non ostante il fluido interno traspira per mezzo d' impercettibili pori, e quanto più la traspirazione porta seco delli spiriti volatili, tanto maggiormente il fluido si corrompe, e si guasta. Così le Uova vengono men buone, men salubri, e meno atte agli usi necessari, giugnendo col tempo perfino a un segno di putrefazione, che si rendono insoffribili per il cattivo odore, che tramandano.

Per questo dunque mi è parso necessario d' indicare qualche regola efficace per impedire la traspirazione detta di sopra, e così insegnare a conservar l' uova per lunghissimo tempo, e specialmente nell' inverno in cui ne abbiamo più di bisogno per la loro scarsezza; non essendo

le

le Galline così feconde, come nell' estate.

Le Uova più adattabili a conservarsi son quelle che nascono nel mese di Settembre, e Ottobre, e che facilmente possono custodirsi per tutto l' inverno.

Il costume ordinario dei Contadini è di conservarle fra la paglia l' inverno, e fra la semola l' estate, tenendole in luogo fresco.

Altri le conservano nel sale, e nella segatura di quercie; altri dentro un monte di grano, o vena, o segale, o miglio; altri fra il fieno, e altri sotto l' arena. Alcuni poi le pongono per tre, o quattro ore nella salamoja, o in acqua fresca, ove sia disfatto del sale, per conservarle poi nelle specie suddette; ed alcuni infine, senza altre cure le pongono in una cassa di legno, o in un paniere, ammassate diligentemente, e collocano la cassa, o il paniere in luogo caldo l' inverno, e in luogo fresco l' estate difendendole sopra tutto dall' umido.

Tutte queste diverse maniere, che si praticano per conservare le uova, hanno tutte per oggetto l' impedire appunto

la traſpirazione già detta; ma altre maniere, e più ſicure vi reſtano, come appreſſo vi dirò.

L' uova nate di freſco ſi poſſono conſervare non ſolo de' meſi, ma anche degli anni, quando ſi paſſi leggermente una vernice ſopra il guſcio; o veramente ſi mettano in una pentola o altro vaſo, e ſopra ſi verſi del ſego ſtrutto, ma tanto caldo, che ſia ſoltanto capace di ſcorrere per i vani che reſtano fra un uovo, e l' altro, e riempirgli tutti (1). In queſta ultima guiſa ſi conſervano le uova ſicuramente anche per molti anni.

Queſta maniera di conſervarle per mezzo di ſego, o graſſo viene adottata dal Celebre *Reaumur*, il quale ſoſtiene, che anche dopo un anno ſi potrà in tal guiſa trovare l' uova come foſſero nate ſul momento.

Nell' Indie le conſervano per due, o tre anni per mezzo di un empiaſtro compoſto di acqua, ſale, e cenere; ove pongono le uova involte ad una ad una in foglie di cavolo (2). Hanno anche in queſti

(1) L' Agronome Dictionnaire portatif du Cultivatur T. II.
(2) Dictionnaire Domeſtique portatif T. II.

sti Paesi il segreto di salarle senza rompere il guscio nel farle cuocer dure; il che oltre al renderle gustose, giova anche a serbarle cotte lungo tempo, e così son comode a trasportarsi dovunque, senza il pensiere di cuocerle. Se questo segreto fosse conosciuto, e praticato anche fra noi, non sarebbe disvantaggioso.

Un Uovo fresco cotto a bevere conservasi senza alterazione un mese e più, perchè il chiaro appreso al didentro del guscio impedisce la traspirazione; rimesso poi in acqua bollente torna in latte, come non fosse mai stato cotto (1).

Per conoscer poi l'uova se sieno fresche ovvero stantie, e quanti giorni abbiano, si sperano al sole, o al lume come si è detto nei precedenti Capitoli, e quindi se gli umori interni saranno tenui, e trasparenti, e parimente, se alla superficie del guscio non si vedranno i pori di esso dilatati, e circondanti nell' interno da una piccolissima macchia, in tal caso l'uova saranno nate di fresco, come lo saranno ancora, se accostate leggermen-

(1) La Nouvelle Maison Rustique Tom. 1. part. 1. lib. II. cap. 1.

te al fuoco ſi vedranno tramandare dell' umidità (1).

La maggior poi, o minor quantità dei detti pori dilatati, e macchiati, indicherà la maggiore, o minor corruzione dell' uovo; E vi ſono alcuni, che per una pratica, giungono a indicare da tali ſegni di quanti giorni ſon nate.

Quando per altro l' uova ſon guaſte aſſai, ſi conoſcono ancora da una ſpecie di rumore interno, che fanno nello ſcuoterle, parendo mezze vuote, e rompendole, il torlo ſi diſcioglie, ed ha un colore pallido, un odor cattivo, ed un ſapore ſciapito, e diſguſtevole.

CA-

(1) Economie Generale de Taus, les biens de Campagne Tom. 1. part. 1. lib. II. cap. 1.



CAPITOLO VIII.

Della Cova delle Galline, e della maniera di farla.

PRescelte le Uova, che servir devono alla propagazione della specie, come abbiamo detto al Cap. VI., e fatte le opportune diligenze, resta a sapere quali sieno le Galline da destinarsi alla Cova, e quale sia il luogo il più adattato.

Tutte le Galline dopo di aver fatto un certo numero di uova, come a dire 18. o 20., sogliono naturalmente dismettere, e prepararsi a covarle. I primi segni sono di cambiar voce, e fare *crò crò:* indi si trattengono nel nido, dove solevano far le uova, non ostante che non ve ne siano: si lasciano prendere più facilmente; sono alquanto abbattute, e lasciano ancora di procacciarsi il cibo. Allora dunque possono dirsi *Chiocce*.

Non tutte quelle però, che possono dirsi Chiocce son da reputarsi buone per la cova; imperocchè molte ve ne sono, che malgrado tutti i buoni segni di Chioc-

cia non vogliono per altro covare; questo non si conosce, che da una pratica. In effetto alcune principiano la cova, e poi l' abbandonano, e ciò accade massimamente in quelle troppo giovani, e in quelle che si spaventano facilmente: altre poi l' abbandonano per mancanza di calore, e di robustezza, e questo accade nelle troppo vecchie: altre fanno restare molte uova senza nascere, o nate lasciano i pollicini, i quali muojono per mancanza di governo: altre finalmente si viziano in rompere le uova, e mangiarsele.

Ecco pertanto, che in prescegliere le Chiocce debbesi avere una particolar cura a eleggerle tali, che non siano nè troppo giovani, nè troppo vecchie, ma dell' età di circa a tre anni (1); che siano delle meno paurose; che dieno anzi de' segni d' essere amorose, acciò custodiscano la figliolanza: che abbiano le ale grandi, il petto pennuto, senza sproni alle gambe, di becco non acuto, di complessione forte, sana, e vivace; e si ab-

(1) Mortimer Tom. II. Chap. IX. de la Volaille le Meilleur âge pour faire couver une Poule est depuis deux ans susqu' a cinq.

abbia principalmente in mira di non metter mai a covare una Gallina nata da uovo covato da altra ſpecie di Animale (1), come da Polli d' India, e ſimili, poichè la cova rare volte rieſcirà propizia.

Il tempo il più proprio di far le Chiocce è dal meſe di Febbraro fino a San Michele; le noſtre donne adottando l' opinione degli antichi, credono che il por la Chioccia a covare due, o tre giorni innanzi al plenilunio poſſano i pollicini, che ne naſcano, creſcere con maggior progreſſo, e con maggior vigore.

Quanto poi al luogo da deſtinar loro per la cova, ſi procuri di evitare quello del Pollajo, sì per cagione degli inſetti, che potrebbero farle sdegnare, sì per non farle diſturbare dalle altre Galline, e finalmente per poterle più ſpeſſo viſitare; ma bensì accanto al Pollajo, o più vicino ad eſſo ſi trovi una ſtanza comoda, pulita, difeſa dalle ingiurie delle ſtagioni, e dagli Animali nocivi, e quivi ſi pongano i nidi in panieri, o corbelli, nel cui fondo ſia del fieno, e ſopra al fieno le uova che deve covare la Chioccia. Si ten-

(1) La nouvelle Maiſon ruſtique part. 1. lib. II. Chap. 1.

tenga la porta ſempre chiuſa acciò non vi penetrino nè Cani, nè Gatti, o ſimili, e parimente ſi ſocchiudano le fineſtre, acciò non vi ſia gran lume; baſtando, che vi ſi veda tanto, che poſſa mangiare. Qui ſi ponga dell'acqua pura, e pulita per bevere, e ſi rinnovi bene ſpeſſo, così delle granella per loro cibo, poco diſtanti dal covo per lor maggior comodità. Si viſitino ſovente per oſſervare ſe la Chioccia abbandona le uova, nel qual caſo ſi poſſono prendere dei compenſi, come quelli di porvi altra Chioccia, o di riſerrarvi quella deſtinata, coprendola con un panno; e non ſi faccia uſcire, ſe non quando deva nutrirſi.

Vogliono alcuni, che ogni tre o quattro giorni giovi il muovere le uova, e porre di mano in mano nel mezzo quelle che ſono alle parti, e ciò affinchè tutte ugualmente ſi riſcaldino; e parimente che ſi debbano viſitare a mezza cova, e gettar vie quelle, che ſi vedono ſenza il pollicino, il che ſi conoſce col porle nell' acqua calda, o ſpecchiarle al lume. Ma a tutto queſto io non acconſentirei, anzi la credo coſa aſſai nociva alla genera-

ra-

razione dei pollicini; Imperocchè il maneggiarle produce secondo me, che talora non nascano. In effetto gli uccelli, che covano con favorevol successo persino nelle macchie, e le Galline medesime, che dopo aver fatte le uova le covano furtivamente, servono d' esempio, che in questo particolare giova assai il lasciare operare alla natura, maestra di tutte le cose.

D' altronde ben si deve credere, che le Galline coi propri piedi muovano le uova, così dalla natura ammaestrate.

Siccome ve ne sono alcune, che per non abbandonare le uova non si curano nemmeno di cibarsi, in tal caso conviene il levarle dal covo, acciò che mangino e non si ammalino, e perchè prendano ancora un' poca di aria.

Essendo tal volta soggette le uova a degli accidenti come di guastarsi tutte per effetto di tuoni, o perchè può penetrarvi un serpente, e mangiarle, o perchè possono prendere anche da per se stesse qualche vizio (1), a questo effetto dunque

(1) Costantino Cesare lib. XIV. cap. XVII. Crescenzio Tom. I. cap. 9. Plinio II. lib. X. cap. 54.

que ſi ponga ſotto di eſſe o una bacchetta di alloro, o un capo di chiodo, o un ferro, o del corno di Cervio, le quali coſe ſon credute dagli antichi tanti preſervativi, e che, comunque ſiaſi, non poſſono nuocere, quando non giovino.

Del reſto in quanto a me, conſiglio di non viſitar la cova, e non toccar le uova, che nel termine di venti giorni, dopo i quali ſi trovano ordinariamente nati i pollicini, ed è neceſſario di nettare il covo dai guſci d'uovo ec.

Se in termine poi di 23. giorni non ſaranno nati i pollicini ſi potranno gettar via l'uova, perchè non vi ſarà più ſperanza, che poſſano naſcere.

Quando ſi trova una buona Chioccia ſi potrà far covare con buon ſucceſſo anche per la ſeconda volta, dando ad altra i ſuoi pollicini, e ſecondo che viene aſſerito ſi può farle fare anche una terza cova, ma queſto a parer mio dee ſucceder di rado. Molte volte, e maſſime in tempo d'inverno non ſi trovano Chiocce, benchè vi ſieno l'uova, e ciò con diſvantaggio notabile perchè mancano allora i Polli, in tempo, che ſi potrebbe eſitarli più vantag-

tag-

taggiosamente, ma questo caso si potrà prevenire con i compensi che suggerirò nel Capitolo seguente.

CAPITOLO IX.

Per avere Pollastri in tutti i tempi dell' anno, e specialmente nell' inverno.

ACciò, che il nostro Pollajo sia sempre fruttifero, ed abbondante di Pollastri, e specialmente nella stagione, anche la più rigida dell' inverno, tempo in cui appunto si rendono più necessarj per la loro scarsezza, in conseguenza più utili, perchè si sostengono più in prezzo, varie sono le maniere fin qui praticate, e che giornalmente si praticano. Ma io non dirò se non che quelle da me considerate di una più facile esecuzione, e di un successo più sicuro, e sperimentato.

Tutta quest' arte si può ridurre a tre principali oggetti: o in adoprar de' mezzi, acciò le Galline covino anche nell' inverno: o in ricorrere all' ajuto di qualche altro animale: o in trovare il modo,

perchè le Uova nascano senza esser covate da animale alcuno.

Per riuscire nel primo caso è necessario di scegliere fra tutte le Galline del Pollajo quelle, che noi giudichiamo le migliori, secondo quello abbiamo già detto, e metter queste in luogo separato, e caldo; indi dar loro (oltre al nutrimento indicato per farle feconde d'uova) di tanto in tanto, o del grano seraceno, o del pane inzuppato nel vino, e qualche volta del seme, o foglie di ortica polverizate, seme di canapa, e di lino; imperocchè questi tali cibi hanno la virtù di accrescer loro il calore, e di obligarle non solo a far uova, ma disporle ancora a covare. Ottenuto in tal guisa il nostro intento, e dovendosi porre in cova si procuri non solamente di conservare il luogo lor destinato ben difeso da ogni rigidezza, ma di tempo in tempo si riscaldi con un braciere, o stufa; e posta la Chioccia secondo le regole già dette si avverta, che in occasione di doversi ella nutrire stia fuori dal covo meno che sia possibile, quando non sia facile di avvicinarle tanto il cibo, che possa

sa assuefarsi a mangiare anche senza alzarsi. Tanto maggiormente in quanto che i pollicini da nascere avranno allora bisogno di una maggior cura di quella, che richiedono nell' altre stagioni.

Il secondo oggetto di aver Pollastri ne' tempi d' inverno è quello di far covare le uova da altro animale; ed in quanto a questo dirò, che alcuni si servono dei Piccioni grossi ponendo loro tre, o quattro uova sotto, le quali poi nascono; ed è cosa sperimentata. Ma questo non si deve usare per profitto, ma per sola curiosità.

Il mezzo però più facile, piu sicuro, e più vantaggioso sarà quello di porre sino a 25. uova sotto una Pollanca, o come altri dicono Pollo d' India; la quale purchè sia ben nudrita, e in luogo aggiustatamente caldo, le coverà con ottimo successo.

Nascono pure le uova al calore somministrato loro da qualunque altro animale, ancorchè non sia del genere de' volatili.

Anche una Donna, o Uomo, che potesse tenere sempre caldo un uovo, o

in mano, o in ſeno per venti giorni lo farebbe ſicuramente naſcere. In effetto Livia madre di Tiberio, ſecondo Svetonio, conſervò aſſieme con una ſua Donna un uovo ſempre caldo fintanto, che ne nacque un Galletto, donde ella preſe l'augurio, che il ſuo figlio ſarebbe ſtato Imperatore.

Nè queſto è da far la minima ſpecie a chi ſa, che l'uovo è un Animale in potenza, e che il piccolo feto con tutti i ſuoi organi, e ſpiriti vitali dimora in quel punto bianco introdottovi dal maſchio; e quindi per farlo naſcere non è neceſſaria la Chioccia, ma baſta un giuſto grado di calore di qualunque ſorta, purchè ſia capace di ſciogliere gli umori nutritizj, e dilatare i piccoli vaſi dello ſteſſo feto, come vedremo con eſperienza in appreſſo.

Reſterebbe adeſſo a indicare il mezzo di far naſcere le Uova ſenza l'ajuto di alcuno Animale, ma queſto lo dirò nel ſeguente Capitolo.

CAPITOLO X.

Modo di far naſcere le Uova ſenza l'ajuto di alcuno Animale.

VUole Democrito, che poſto in un guſcio di uovo alquanto ſterco di Gallina in polvere, e attorno attorno le penne più fini del medeſimo animale, e collocato ſopra quello, e queſte un uovo diritto, e in forma, che la parte acuta ſia voltata in alto, e coperto con altro ſterco, e moſſo, e rivoltato ogni due, o tre giorni, perchè abbia un ugual calore, in capo a 21. giorno, naſca l'animale; dice pure, che mettendo nelle guſcie dell'uovo dello ſterco di Aſino, e Cavallo meſcolato, in capo a tre giorni vi naſcano piccoli vermi, cibo adattatiſſimo, e proprio per i piccoli nati pollicini.

Si legge in molti luoghi, che in alcuni Paeſi ponendo le uova al ſole, avendole prima ricoperte di ſottiliſſima piuma, dopo il ſolito determinato tempo, ne naſcono i pollicini. Io per altro credo, che ciò ſegua in quei ſoli Paeſi, ove il

ſole ſi trattiene ſul loro orizzonte più, che ſul noſtro.

Mi è ſtato aſſicurato da chi ne ha fatta la prova, che anche nella noſtra Toſcana poſſano naſcere le uova, ponendole in un monte di ſugo ben coperte, quando queſto principia a riſcaldare.

Inſegna Plinio, che ponendo dell' uova nella paglia, facendo loro un continuo moderato fuoco, e rivolgendole notte, e giorno, naſcono ſenza dubbio i pollicini.

La maniera per altro più facile, e più ſicura di riuſcirvi, e ſperimentata ancora in Toſcana, è quella di ſervirſi dei forni, come quelli, in cui ſi cuoce il pane. Queſta pratica viene dalla Barberia, e dall' Egitto, e da altre parti del Levante, ove non ſi coſtuma di far chiocciare le Galline.

In tutte quelle parti, ſecondo che mi è ſtato aſſicurato da molti di quei nazionali pongono in forno fino a 700. e 800. uova, e queſte dal poſſeſſore del forno ſono ricevute a miſura, ed alla ſteſſa miſura ſono riconſegnate in tanti nati pollicini, profittando egli ſoltanto della ri-

cre-

crefcita, che produce la differenza di un uovo a un pollicino. Quefta facil maniera di far nafcere i Polli apporta in quei Paefi il vantaggio di una così prodigiofa quantità di effi, che una Gallina fi compra ad un prezzo, che equivale a due crazie circa della noftra moneta, ed una dozzina di uova ad un prezzo, che equivale ai noftri due foldi.

Io non capifco pertanto, come non fi poffa ancor noi profittare di un così grande avvantaggio, quando l'oggetto non richiede, che un poco di pratica nel dare al forno un grado di calore temperato, e continuo.

Varie per altro fono le maniere, che fi praticano a queft' effetto in quei Paefi. Alcuni fcaldato il forno moderatamente prendono una, o più paniere a proporzione della grandezza del forno, le riempiono di fina penna, e vi pongono fopra le uova a due fuoli; le cuoprono di altre penne, e le mettono nel forno caldo. Ivi le tengono per venti giorni, e quando accade di doverle rifcaldare, levano le paniere dell' uova, e le ferbano in luogo caldo, ove fia un calor fufficien-

te a mantener vivo il feto; temperato poi il calor del forno tornano a riporvele, e così di mano in mano le conservano fra un calor dolce, e temperato, finchè ne nascano i pollicini. Aggiungono alcuni alle suddette penne una porsione di pollina polverizzata, come materia calida, e necessaria a sviluppare il germe.

Altri poi costruiscono il forno in altra guisa; Questo è fabbricato principalmente di mattoni. Ha al di sopra un apertura tonda di circa a un braccio di diametro. Ogni forno si divide ordinariamente in ventiquattro forni, cioè dodici per parte, che formano due piani di sei forni per ciascuna parte, e l' una parte, e l' altra è divisa da un passatojo assai stretto per comodo del fornajo. Diversa è ancora la maniera di far nascere i pollicini da quanto abbiamo detto di sopra. Poichè mettono le uova nei forni da basso, e mantengono per otto giorni un fuoco lento di paglia nel forno di sopra, dopo di che si chiudono quelli, ove sono le uova, ed in termine di sei giorni li riaprono per separare le uova chiare dalle

piene.

piene. Rimettono i buoni nel forno del piano di ſopra, e tengono per due giorni un piccolo fuoco di paglietta in quello da baſſo, e ſi aſpetta, che i pollicini ſieno nati; il che accade in capo a ventidue giorni, cominciando a rompere il guſcio il ventuneſimo.

Non ſi ſervono di queſti forni, che dal meſe di Decembre al meſe di Aprile, non eſſendo tempi propri colà quelli del gran caldo.

Altri infine uſano un piccolo forno di ferro, o di rame, o di latta fatto a foggia di un forno da pane; ſe non che ſotto il piano di eſſo è un altro fornello per farvi fuoco, in guiſa, che queſti reſti comunicato a tutto il reſto del forno; ma giova aſſai per dare un calor temperato l'uſare in vece di fuoco vivo quattro lampade acceſe collocate ai quattro angoli, in guiſa che la loro fiaccola riſcaldi egualmente, e ſempre col medeſimo grado di calore tutto il piano del forno. Mettono ſul piano di ſopra una quantità di penne, e ſopra di eſſe diſtendono le uova, ſulle quali poi ſpargono altre penne, e le fermano con una ſpe-

cie di guancialetto, come ſe foſſero covate dalla Chioccia, ed in tal guiſa ſi giunge all' effetto.

Queſta maniera di far naſcere i pollicini dalle uova in forno, credono alcuni, che non poſſa rieſcire altrove, che ne' Paeſi già detti; ma l'opinione è fallace; poichè anche in Toſcana è ſtata provata non ſolo da S. E. il Marcheſe Carlo Ginori ne' ſuoi ultimi tempi, ma anche da me medeſimo; ed è ſtata provata ſecondo la qui ſopra ultima maniera, che ſi uſa in Levante, non ſenza un favorevole ſucceſſo.

CAPITOLO XI.

Dei Pollicini, loro cibo, e modo di cuſtodirli.

APpena principiano a naſcere le uova ſi poſſono togliere dal covo della madre i piccoli Pollicini, e darli alla cuſtodia di altra Chioccia, o pure metterli in una paniera, dove ſiano delle penne, e coperta di un panno, e in luogo caldo; ma la regola migliore ſarà di laſciarli ſtare

re

re ſotto la madre fino a tanto, che non ſiano nati tutti, che ſuol ſuccedere in capo a due giorni, tanto più, che in queſto ſpazio di tempo non han biſogno di cibarſi.

Nati dunque tutti, e dati in cuſtodia alla madre ſi pongano aſſieme con eſſa in una piccola botticella, o altra coſa ſimile per un ſol giorno, e non più, ſempre in luogo caldo per eſſere ſenſibiliſſimi al freddo. Si dia loro di tempo in tempo una poca di aria per aſſuefarveli a poco a poco, e ſi cibino di alquanto panico, o miglio, o vermi di ſugo di Aſino, e Cavallo meſcolato. Non tornerebbe male fino da quel tempo per garantirli dalla pipita, e altre malattie a cui ſon ſoggetti di far loro ogni tanto dei profumi di Puleggio, di Roſmarino, di Timo ſalvatico, e di altre erbe odoroſe, il fumo delle quali è ad eſſi ſalutevole.

Il giorno appreſſo ſi pongano con la lor madre ſotto una ceſta teſſuta di ſalci, o vimini in una camera arioſa, o in un cantone della baſſa corte eſpoſto al ſole, perchè il caldo li fortifica. Indi di due in due giorni, e di quando in quando

per

per l'iſteſſa ragione ſi facciano ſortire all' aria, ma ſi riguardino dalla pioggia, e dal vento, finchè non hanno compiti i quindici giorni, poichè morirebbero ſicuramente. Spirato poi quel termine ſi laſcino pure in libertà.

Il loro nutrimento in queſto tempo ſarà miglio, o panico crudo, orzo, o grano cotto; qualche volta midolla di pane inzuppata nel vino, o nel latte, o ſenza ammollirla. Tutto ciò aguzza loro l'appetito, e l'ingraſſa. Vi ſono alcuni, che li nutriſcono in queſto tempo di farina di orzo, o di grano ſtemprata in vino, o acqua; di che fanno un pane, lo cuocono, e glie lo danno.

Sogliono altresì in queſti quindici giorni non laſſarli cibare ſopra i ſaſſi, perchè non ſi guaſtino il becco ancora tenero, ma ſogliono mandarli ſopra un monte di ſugo, dove ſi divertono, imparano a mangiare, e vi trovano il loro nutrimento.

Le foglie di porro trinciate minutamente, e meſcolate con formaggio gli appetiſcono aſſai, e ſerve loro per riſcaldarli, e gli fortifica il cuore. Sopra tutto abbiano ſempre acqua pura, e chiara,

Paſ-

Paſſati poi i quindici giorni, tempo da laſciarli, come ſi è detto, in libertà, ſeguendo la madre ſi procacceranno il cibo anche da per ſe ſteſſi; il che è pure di lor giovamento. Si avverta ſolo, che non ſcorrino in luoghi pericoloſi da perderſi, o da eſſer rapiti, ſebbene la madre ſuole averne in tutto, e per tutto la cura, fino a difenderli dai venti, e dalla pioggia, e parimente dal freddo, chiamandoli, e ricoverandoli ſotto le ali. Ma ſiccome talora non poſſono da loro ſteſſi, e ſpecialmente in alcune ſtagioni procacciarſi tanto cibo, che baſti, così converrà in tal caſo dar loro da mangiare almeno due volte il giorno a proporzione della loro età, e continuare altresì verſo di loro le ſolite cure dette di ſopra, fintanto che non abbandonino del tutto la madre.

Per riſparmiare le Galline, che hanno covato, e renderle più preſto fruttifere di uova, l' economia richiede, che ſi dia ad una Chioccia tanti pollicini, quanti ne può condurre, o quanti ne può tenere ſotto le ali, che ſono dal numero di 25. ai 30. Per eſempio due Galline hanno covato, e ſi ritrova ciaſcuna di

loro

loro quindici pollicini; si tolgano i quindici all'una, e si accrescano all'altra, e quella, che resta senza si rimetta a far uova, o a covare di nuovo. Avendo però la cura di toglierli alla più giovine, sì perchè le giovani sono più feconde di uova, e dall'altro canto sogliono per lo più essere meno amorose per i figli.

Non volendo poi dare ad altra Gallina i pollicini, che si tolgono all'una, ad effetto di una maggiore economia, si potranno benissimo dare in governo ad una Pollanca, la quale non solo li custodisce in ogni genere, ma ne può condurre ancora in maggior copia. Lo stesso benefizio si può esigere parimente da un Cappone, che sia grosso, sano, e svegliato; e per assuefarvelo se li pela il petto, e il corpo; indi si pugne ben bene con ortica, e si cerca di ubriacarlo con pane inzuppato nel vino. Trattato così per due, o tre giorni si riserri in luogo stretto, e si ponga con esso un pollicino, che abbia almeno 20. giorni. Questi credendolo la madre gli andrà attorno, e gli si porrà sotto il petto per riscaldarsi. Il Cappone sentendone benefizio anch'esso lo ac-

carezzerà, e gli porrà affetto. Il giorno dopo se li diano quei pollicini, che si vuole; E indi a pochi giorni si lasci in libertà. Allora si conosceranno le cure, che egli ha nel custodirli, pascerli, difenderli, e finalmente allevarli fintanto, che non siano grandi, il che suole accadere terminati i tre mesi.

CAPITOLO XII.

Dei Pollastri, loro qualità, ed uso.

ARrivati che sono i Pollicini all' età di tre mesi, e divenuti grandetti si chiamano Pollastri; e non avendo quasi più di bisogno dell' ajuto della lor madre per procacciarli il cibo, e esser difesi dai loro aggressori principiano ad abbandonarla. In questa età, e anche prima si comincia a conoscere i maschi dalle femine. Quelli si chiamano *Galletti*, cioè piccoli Galli, e queste *Pollastre*, fino a tanto però, che non principiano a far l' uova, poichè allora si chiamano Galline.

Tanto gli uni, che le altre fino d' allora principiano ad esser buoni per cibarsene,

ſene, e la lor carne in queſto tempo è più ſalutevole, che in qualunque altro. Queſta è un nutrimento pettorale, di facil digeſtione, e che umetta, rinfreſca, e conviene ad ogni età, e temperamento.

Il Galletto per altro a differenza della Pollaſtra (la quale di giorno in giorno ſi fa migliore, fintanto che non doventa Gallina) arrivato all' età de' quattro meſi, a cauſa della di lui calidità, e laſcivia, ſi rende meno buono, meno ſaporito, e di una carne più nera, livida, alida, e poco ſana. E tornerà aſſai bene di non laſſarli fra le Galline, perchè molto le inquietano, ed eſſi diventono peggiori.

Fin d' allora dunque, ſcelti quei, che è neceſſario laſſarli per la razza, dotati di quelle prerogative, di che al Cap. III. Tutti gli altri, o ſi vendano, o ſi mangino (1), o ſi caſtrino.

E' neceſſario per altro di fare ancora una buona ſcelta di quei, che devono caſtrarſi. Queſti ſiano i più groſſi, i più

(1) Il vero tempo di mangiare il Galletto è nel meſe di Agoſto, ſu tal rifleſſo ſul principio di detto meſe, in Toſcana ſe ne fa grand' uſo in regali.

più venienti, di buona razza, e che non abbiano la cresta doppia, o a corona; perchè dovendosi loro tagliare patiscono assai, e più ritardano a guarire.

Sebbene in tutta l'estáte si possa fare questa operazione, il tempo per altro più a proposito è il mese di Giugno.

In quanto alla maniera poi di castrarli si usava in antico, e presso i Romani specialmente, di bruciarli con ferro caldo fino al vivo gli unghioni, o siano sproni delle gambe, e impiastrargli poi, o con terra azzilla, o da far pentole (1). In oggi per altro non si pratica più così, ma in miglior modo, e più facile si castrano. E per riuscirvi perfettamente si fa loro una incisione sotto il ventre col coltello, tanto larga, che vi possa passare un dito da una parte in dirittura ai testicóli detti comunemente Granelli, avvertendo però di non intaccar loro le budella. Ivi s'inserisce il dito per cercare i detti Granelli, e trovati si estraggono

(1) Varrone: de re rust. lib. 3. cap. 10.

Candenti ferro inurentes ad infima crura.

e Columella lib. 8. cap. 4.

Ferro candente calcaribus inustis.

no gentilmente. Levati questi appena, si ricuce il taglio con ago, e filo, e si impiastrano con burro fresco, o grasso di Gallina. Alcuni vi pongono una penna con olio di oliva, e cenere, e dopo tagliata loro la cresta si lassano andare, sebbene per non farli patire di più, molti non glie la tagliano, ma tagliandola, sopra il taglio pure della cresta si pone una penna, olio, e cenere.

Da questa operazione il Galletto divien Cappone, e per qualche giorno stà malinconico. Alcune volte gli marcisce la piaga, e muore; E' parimente sottoposto a morire se l' operazione non è ben fatta.

Appena castrato si ammotulisce, nè canta più, nè più seguita le Galline, se gli ritira la cresta, ed i bargigli, e sì l' una, che gli altri gli diventano sbiancati. Cambia temperamento, e perde il calor naturale di Gallo. Si rende cibo sanissimo, e buono più di qualunque altra carne generando sangue perfetto, ragguaglia gli umori, eccita l' appetito, fortifica il calor naturale, e si conviene a tutte le complessioni, età, e temperamenti, in ogni sta-

ſtagione, in ogni tempo, e ſpecialmente nell' inverno. E perchè ſia anche migliore deve mangiarſi quando è giovine, tenero, graſſo, ben nutrito, e meglio ſe ſia di ſette in otto meſi (1). Le carni del Cappone hanno quaſi le medeſime qualità della Pollaſtra, ma ſono ancor più nutritive, più ſaporite, e più gentili; ciò che non ſegue per altro, quando non reſtano ben capponati; e ſi diſtinguono tali quando reſta loro la creſta, e bargigli roſſeggianti, e che cantano come i Galli, eſſendo allora meno buoni, e meno ſani (2).

Le Pollaſtre pure ſi caſtrano ancor eſſe, ma in diverſa maniera dai Galletti; aprendole nel medeſimo luogo, e con ferro adunco, levandoli la Matrice, o ſia l' Ovaja.

Queſta operazione delle Pollaſtre non l' ho viſta praticare fra noi, ma dice il Tanara, che una volta ſi praticava nella Francia; come lo aſſicura ancora Giovanni Bruirino Campeggi, e che tuttora ſi

 pra-

(1) Niccolò Lemery trattato degli alimenti cap. 17.
(2) Gallerone, o Gallaſtrone ſogliono chiamarſi i Capponi mal caſtrati.

pratica con molta utilità, e vantaggio, sì perchè ingrassano meglio dei Capponi, sì perchè la lor carne è più sana, gustosa, e saporita; onde Marziale.

Pascitur & dulci facili Gallina farina,
Pascitur & tenebris: ingeniosa gula est.

CAPITOLO XIII.

Della maniera d' ingrassare i Polli.

SEbbene sia stato sempre in costume d' ingrassare i Polli in considerazione di ricavarne un miglior cibo; e sebbene si veda altresì praticar tutto giorno, non ostante sembra, che in questi nostri Paesi, e specialmente al presente non vi si ponga più quell' attenzione, che vi applicavano gli antichi.

Si legge, che presso i Romani arrivò a segno tale il lusso d' ingrassare le Galline, che convenne l' emanare una legge a posta per proibirle. E di fatto nel Consolato di Cajo Fannio, undici anni avanti la terza guerra di Cartagine, fu vietato di porre in tavola nei conviti più

di

di una Gallina per pasto, e che questa non fosse ingrassata. Questa stessa proibizione fu confermata in successo di tempo da diverse altre leggi, e pare, che fino da quei tempi si cominciasse a tralasciare le diligenze d' ingrassare questi animali, e che di mano in mano sia sempre andata decadendo fino a questi ultimi nostri tempi, e specialmente in questi Paesi. Alcuni luoghi della Francia per altro, come nella bassa Borgogna, in Mans, nella Bressa ec. anche al presente vi è il gusto, e l' ambizione di farle assai grasse.

Tutte le stagioni son proprie per questo effetto, ma nel tempo d' inverno, e in specie nel Gennaro, e Febbraro i Polli sogliono ingrassare più che in altro tempo. Avvertendo, che quanto più l' animale sarà giovine, tanto maggiormente, e più presto prenderà il grasso.

Nell' istessa maniera, che s' ingrassano le Galline, si possono ingrassare ancora i Pollastri, ed i Capponi. L' istesso cibo, e le medesime diligenze possono ugualmente servire a tutti, sebbene i Capponi sogliono ingrassare molto più, e in meno tempo.

Per ingraſſare dunque fuori dell' ordinario queſti animali, è neceſſario, che ſiano ſerrati in luogo anguſto, dove ſia abondanza di granella, di acqua netta, e pura, e di caldo, e ſcarſezza di lume. A queſto effetto ſi procuri di riſerrare quel numero di queſti animali che ſi vorranno ingraſſare, in una ſtia, o gabbia fatta a poſta per queſto fine, e meglio ſarà ſe vi ſaranno nella medeſima tante diviſioni, quanti ſono gli animali, dimodochè uno reſti ſeparato dall' altro. Ogni ſtanzetta ſia ſtretta, alta, e lunga in modo, che il Pollo appena poſſa girarſi, e ſollevarſi. Sia pure compoſta tutta di tanti ſottili, e ſtretti regoletti, con tanta diſtanza dall' uno all' altro, quanto vi poſſa paſſare comodamente la teſta di qualunque Cappone, e co' medeſimi regoletti ſia ſerrata di ſotto, e al di ſopra. Il coperchio per altro ſia fatto in maniera da poterſi alzare a piacimento, per mettere, o levare i detti animali. Poſi queſta gabbia ſopra a quattro piedi alti almeno mezzo braccio, acciò che il fondo della medeſima reſti in tal diſtanza alto da terra; ſia per ſcanſar l' umido, ſia

per

per conſervare la pulizia. Per la parte d' avanti ſi ponga una caſſetta di mangime tanto lunga, che prenda tutta la lunghezza di detta gabbia, e ſoſpeſa alle due cantonate in altezza proporzionata, che facilmente l' animale ponendo il capo fuori da quell' intervalli poſſa arrivarvi; ſimilmente dall' altra parte ſi ponga uno, o più vaſi dove poſſa bevere.

Queſta ſtia ſarà poſta in luogo caldo, aſciutto, e oſcuro, e prima di mettervi i Polli ſi pelerà loro la teſta, e il di ſotto delle coſcie per liberarli dai pedocchi pollini. Vi è chi gli cava anche gli occhi per renderli ciechi, perchè ſi crede, che il moto, la luce, e l' aria li diſſipi, e impediſca loro d' ingraſſare.

Il modo poi di nutrirli dentro queſta loro prigione è praticato diverſamente.

Racconta Plinio (1), che i primi, che ingraſſaſſero queſti animali furono gli Uomini di Delo, dando loro latte meſcolato col cibo; e che così paſciuti rieſcivano molto più grati, e ſaporiti. Palladio vuole, che ſi dia loro orzo mez-

(1) Storia Naturale lib. 10. cap. 50.

zo cotto. Gallo (1) poi crede, che si ottenga il medesimo intento, dando loro semola cotta nel brodo, vena, miglio, e panico crudo, o pane inzuppato nell' acqua, o vino.

Crescenzio (2) consiglia il formento cotto. Fiorentino (3) farina di orzo stemprata in acqua. In somma, chi dà loro una cosa, chi l' altra. Vero è per altro, che tutti questi cibi sono buonissimi per ingrassarli, o siano mescolati in un modo, o in un altro, procurando, che lor non manchino; come pure l' acqua chiara, e pulita. Se s' ingrassano a forza di latte la lor carne divien più bianca, sana, e delicata. Perchè facciano la cute gialla si dia loro del granturco. Vi è qualcheduno, che per dar gusto alla carne mescola col loro cibo coccole di ginebro ben peste. Vi è pure chi compone una pasta di farina di orzo, di miglio, e di avena distemprata con latte, acqua, e miele facendone alcune pillolette, quali danno loro due volte il giorno.

Io

(1) Trattato di Agricoltura giornata X.
(2) Trattato di Agricoltura vol. 11. cap. 84.
(3) Notevoli ammaestramenti di Agricoltura di Costantino Cesare lib. 13. cap. 7.

Io ho più, e più volte fatto praticare di farli ſtare ſenza mangiare il primo giorno, che ſi ſerrano nella ſtia; indi per due giorni gli ho fatti purgare, dando loro a mangiare delle foglie di Cavolo, e inſalata ben tritate, e cotte con ſemola in graſſumi di cucina. Finalmente poi ſenza altra diligenza ho fatto dar loro un meſcuglio di grano, loglio, panico, e granturco ſenza miſura, e avendo cura di conſervarli puliti; e così in quindici giorni circa ſi ſon trovati di una graſſezza prodigioſa.

CAPITOLO XIV.

Delle Malattie de' Polli, e loro cura.

EGli è certiſſimo, che anche i Polli ſono ſoggetti a tutte le Malattie, ed incomodi naturali, come lo ſono tutti gli altri individui, malgrado ancora le diligenze, che poſſano uſarſi per preſervarli ſani. Vi ſono per altro alcuni mali che ſono più particolari di queſto animale, ed io credo una parte eſſenziale del mio impegno il farne conoſcere il ca-

carattere, ed additarne i mezzi per guarirli.

Per tanto, i ſegni più comuni per conoſcere, quando un Pollo è ammalato ſono il vederlo malinconico, inappetente, pigro nell' uſcir la mattina dal Pollajo, ſollecito a tornarvi la ſera; il vederlo con le penne gonfie, ed arruffate, con gli occhi ſmorti, e ſimili coſe; e quindi ſarà neceſſario d' individuare la ſpecie del male per devenirne ai remedi.

La *pipita* ſuole eſſere il male il più comune di queſto Animale. Conſiſte queſta in una cartilagine, o pelle biancaſtra, che viene loro ſopra la lingua, e gli ſerve d' impedimento al mangiare, e al bere. L' origine di queſto male il più delle volte è quella, o di aver ſofferto la ſete, o di aver bevuto dell' acqua torba, e cattiva, ovvero dall' avere uſato cibi caloroſi, come ſarebbero fichi, uva, e ſimili, che gli riſcaldano il ſangue; E ciò ſuole accadere il più delle volte dal tempo della raccolta fino alla vendemmia, a cagione non tanto dei detti motivi, come dice Plinio (1), ma anche per la ſtagione calda,

(1) Storia Naturale lib. X. cap. 58.

da, la quale molto vi contribuiſce.

Attaccato l'animale da queſta malattia, che da a conoſcere col non potere nè bere, nè mangiare, e venutine in chiaro con aprirli il becco, ed oſſervarli la lingua, ſi deviene all' operazione, la quale rieſce facile aſſai, conſiſtendo ſolo in toglierli con uno ſpillo, o ago di ſopra la lingua la detta pipita, o ſia cartilagine biancaſtra, lavandoli però ſubito la lingua, e il becco con aceto tepido, o con pura ſaliva, o in luogo di uſare l' una, e l'altra ſe li può ſtropicciare la piaga con ſale peſto. Ma ſiccome queſta malattia è la conſeguenza di un eceſſivo calore interno, così oltre al rimuovere l' effetto biſogna rimuovere anche la cauſa, e però conviene ſeparare l'animale dagli altri, e tenerlo per due, o tre giorni ſotto una ceſta, dandoli a bevere dell' acqua chiara, ove ſiano immerſi dei ſemi di cocomero, o di zucca, e dopo di quel tempo ſe gli meſcoli nell' acqua un poco di zucchero candito per due altri giorni, avertendo di non cibarlo, che di orzo, o paſtoni di ſemola; e in queſta guiſa l' animale tornerà in ſalute,

e ſi

e si potrà rimettere in libertà con gli altri. Plinio (1) insegna, che si curino i Polli dalla pipita, col rallentarli il cibo d' ogni sorte, e farli dormire al fumo del lauro.

Si crede, che un preservativo per tal malattia sia lo stropicciare il naso all' animale con aglio, e mettere una porzione di questo nell' acqua che beve; parimente profumare il Pollajo con erbe odorose, e aromatiche, e purgare gli animali con dar loro a bere dell' acqua, ove sia del succo di bietola. Finalmente poi altro preservativo è il mescolar loro nel mangime, del grano, e semi di ligustro, e suffumigarli con sabina, aglio, e foglie di porro.

Vi è chi cura la pipita (2) tanto dei Polli, che di altri volatili con medolla di pane inzuppata nell' olio caldo, dandola loro a mangiare, quando è raffreddata. Altri con lavar loro la bocca con orina umana; altri in fine con dar loro a bevere dell' acqua, ove sia stato infuso dell'

(1) Storia Naturale lib. X. cap, 58.

(2) Pietro de Crescenzi Tom. 2. lib. 9. cap. 84. dice che la pipita si levi gentilmente con l' unghia, e si tocchi la piaga con aglio trito.

dell' aglio. Io ho veduto dalle contadine profumare ai Polli il capo con Timo, Issopo, Rosmarino, e altre erbe odorifere.

Altra malattia dei Polli è il *flusso*, o scioglimento di ventre, e questo avviene, quando essi non trovano da pascolarsi, che di sole erbe, e non mangiano nessuna porzione di granella. Questa malattia è tanto dannosa, che ne fa una strage considerabile, e per curarla bisogna dar loro a bevere un poco di vino caldo bollito con scorza di mela cotogna, e cibarli di orzo cotto; avvertendo di tenerli in questo tempo serrati sotto una cesta. Anche il dar loro per due, o tre giorni dei torli d' uovo sodo, tritati, e mescolati con orzo bollito, scorza di mela cotogna, o ghiande è un altro rimedio efficace per il flusso.

Ad un' altra malattia del tutto opposta alla precedente sono soggetti i Polli. Questa è la *stitichezza* di ventre, e per lo più accade nei pollicini. Un rimedio per la medesima è il pelar loro subito il groppone, e il di dentro delle cosce, indi dar loro a mangiare della bietola, e lattuga ben tritate, ed unite a una porzione di se-

ſemola, ed il tutto cotto in acqua, ove ſia ſtemprato un poco di miele: Altri curano queſto male con far loro paſſar dall' ano un filo di paglia, o penna unta in olio.

Accade talora, che o per gran freddo, o per gran caldo ſoggiacciono i Polli a *fluſſioni*, *catarri*, o *infiammazioni*, che hanno principio da un riſtagno di umori nel capo. Si vedono allora diſappetenti, e ſi ſentono continuamente, quaſi che ſornacchiare. Un rimedio efficace è il far paſſar loro una piccola penna per le narici, onde ſi promuova l' umore, e tracoli. Se poi la fluſſione foſſe paſſata in qualche parte del corpo, ed ivi aveſſe cagionato infiammazione, donde una poſtema eſterna, ſi curi queſta con mettervi ſopra del ſale peſto.

Alcune volte ſi vede venire ſu gli occhi dei Polli una maglia, o vogliamo dire una macchia bianchiccia. Queſta malattia vien detta *lupinello*, quaſi da lupino, a cui ſi aſſomiglia la detta macchia, e vogliono tutti gli Autori, ſeguitati dal ſentimento di tutte le noſtre Contadine, che ella derivi dall' aver mangiato dei lupini,

pini. Ma io la crederei derivante da una acrimonia nel ſangue originata indiſtintamente da cattiva qualità di cibi, dalla quale per altro io non eſcludo il genere dei lupini. Si cura queſto male con rettificare gli umori, e purgarli, come abbiam detto di ſopra, con dolcificanti. Per far loro poi ſmaltire la maglia negli occhi pongono alcuni nel di dentro della ceſta, ove ſono ſerrati, alcuni baſtoni di fico collocati, e ſoſpeſi orizontalmente preſumendo, che l' Animale fregando ſu quelli l' occhio offeſo poſſa la qualità del legno aſſai giovarli. Altri pongono ſull' occhio della chiara d' uovo sbattuta con poco alume, ſale armoniaco, e miele. Altri tolgono dall' occhio con un ago la maglia, e bagnano poi la parte con del latte: Altri infine adoprano alume, orina umana, e zucchero.

Altra malattia è quella detta comunemente *calcinaccio*, perchè evacuano uno ſterco bianco il quale s' induriſce loro intorno all' ano, e ſembra calcina indurita. Queſta deriva da una eccеſſiva calidità interna, e da ſtitichezza di ventre, che nuoce loro alla maſſa del ſan-

gue.

gue. L' unico rimedio per questo male è di purgarli con dolcificanti, come sarebbe erba, semola ec.

Altra malattia è quella detta *frascone*; e questa per lo più suol far morire i piccoli pollicini, massime quelli, che nascono troppo tardi. Gli attacca nel mese di Settembre, e di Ottobre, quando spirano venti freschi, o veramente sulla fine di Luglio, quando regna un gran caldo; si conoscono dal vederli malinconici, con penne gonfie, e arruffate, e dal non voler mangiare. Per curarli si fanno levare dal Pollajo più al tardi la mattina, e vi si rimettono più presto la sera, ed il giorno si tengono al sole, dandoli a bevere dell' acqua, ove siano infuse delle corteccie, e foglie di frassino, e per cibo miglio, e panico.

Finalmente ad altre malattie son soggetti i Polli: Alcuni danno tal volta in *malinconia*; altri danno in *etisia*; altri soffrono la *gotta*; altri la *rogna*; altri il *mal caduco*: Alcune Galline si ammalano per troppo far uova; altre per esser troppo attaccate a covare; altre fanno delle uova imperfette, e innanzi tempo: ed

a tutti questi mali non sò indicare altro rimedio, che quello di usar loro dell' attenzione per difenderle dall' ingiuria delle stagioni, e cibarle di un vitto rinfrescativo, e purgante, avertendo sempre, che quando un Pollo è ammalato conviene separarlo dagli altri, e riporlo sotto una cesta, o gabbia destinata a simili casi.

Un rimedio per altro particolare per il mal caduco è, secondo alcuni, il tagliare ai Polli l' unghie, e bagnar loro spesso i piedi con vino caldo: altro rimedio pure particolare per la gotta, è l' unger loro i piedi con burro fresco, e grasso di Gallina.

Per accidenti straordinari accade tal volta una universale epidemia nei Polli con grandissima strage di essi, come nel mese di Maggio dell' anno 1764. seguì nel Genovesato, nel Lodigiano, e nel Cremonese. In tale occasione è difficile l' apprestare dei rimedi, perchè non si conosce, quando l' Animale ne è assalito, anzi se ne sa prima la morte del male. Tutta volta indicherò le disposizioni prese dai Magistrati di Sanità l' anno sudd. 1764., che furono di ordinare di tagliare

re

re ai Polli la cresta, e i bargigli per trar loro una quantità di sangue, come per sallasso, e oltre a questo, che si avesse cura per la massima pulizia de' Pollai, e si facessero in essi dei suffumigi odorosi, come di ginebro, incenso, alloro, e rosmarino, dando loro in questo tempo a bevere dell'acqua, ove fosse mescolato dell' aglio, e scorza di frassino.

Oltre le malattie corporali, già dette, sono soggetti i Polli ad altri incomodi, e pericoli. Alcuna volta sono attaccati da piccoli insetti, come pedocchi pollini, e pulci, i quali cacciandosi loro fra le penne, e succiando il sangue, non li lasciano dormire, nè star mai quieti; onde è che allora diventono magri, le Galline non fanno uova, nè possono covare, e talvolta ancora muojono. Per rimediare a ciò si unge l'animale con burro, o olio, e si lava in acqua, dove sia stato bollito del comino, e dei lupini; sebbene Paxano (1) consiglia in simili casi di usare in luogo di acqua il vino, ove per altro sia una ugual porzione di comino, e di strafizeca, ma sopra tutto si ten-

(1) Lib. 14. cap. 23.

tenga l' animale pulito. Vi è poi chi configlia ancora dei suffumigi di zolfo, non solo all' animale, ma a tutto il luogo ancora, dove egli abita.

Dopo questi insetti vi sono degli animali rapaci, sì quadrupedi, che volatili, che fanno de' danni ai Polli. Vi è la Volpe animale astuto, e ghiottissimo delle Galline (1). Essa vive nelle macchie, ove ha la sua tana. Ne esce la notte, e qualche volta sul mezzo giorno, massime nei tempi di estate col comodo delle piante, che son rivestite, astretta, o dalla fame, o dal bisogno di nutrire i suoi figliuoli; ed accostandosi alle case, senza entrare ne' Pollai, si pone in agguato, assalisce i Polli, gli ammazza, e se li porta via. Vi è la Faina, e la Donnola piccoli animali, i quali non appostano i Polli di giorno, ma entrano di notte nei Pollai, ne ammazzano quanti ne trovano, più per sug-

(1) Dice Crescenzio Tom. 11. lib. 9. cap. 84. che se la Volpe trova la notte qualche Gallina fuori del suo Pollajo a dormire sopra qualche albero non potendo ella salire a prenderla, usa la furberia di minacciarla con la coda, come se fosse un bastone, e guardandola con occhi scintillanti, la Gallina impaurita cade, e la Volpe se la mangia.

gerli il ſangue, che per mangiarli, ed ivi li laſciano. Anche i Topi ſon dannoſi aſſai, perchè, o rompono le uova, o ammazzano i piccoli pollicini. Finalmente vi ſono degli uccelli di rapina, come il Falco, il Nibbio, ed altri, i quali di giorno gettandoſi a terra rapiſcono i Polli, e ſe li portano via.

Il più efficace rimedio contro queſti dannoſi animali, ſarà l'aver cura di cuſtodire il Pollajo, tenendolo ben chiuſo la notte, e procurare, che i Polli nel giorno non ſi diſcoſtino troppo, per averli ſotto gli occhi il più che ſi può, e non dare adito a detti animali di accoſtarſi ſenza timore, o ſuggezione. Sarà anche un ottimo preſervativo il tenervi di buoni cani in guardia. Vi è chi crede, che mettendo un campanello al collo del Gallo ſerva a tenere diſcoſta la Volpe (1).

CA-

(1) Coſtantino Ceſare nei notabili ammaeſtramenti di Agricoltura lib. 14. cap. 21. crede, che la Volpe, e la Faina (come pure neſſun altro animale) non poſſano nuocere alle Galline, ponendo loro ſotto l'ale la ruta ſalvatica, e maſſimamente, ſe loro ſi darà meſcolato col cibo il fiele di Volpe, e vien ciò confermato da Africano, e da Democrito.

CAPITOLO XV.

Dell' utilità, e profitto de' Polli.

COlui, che saprà ben custodire i suoi Polli, ed userà verso quelli tutte le attenzioni a loro necessarie, e che abbiamo fin qui insegnato, potrà cavar dai medesimi un considerabil vantaggio.

Un Pollajo ben condotto è un vivo tesoro, una miniera abondantissima, e che rinasce tutti i giorni; è un soccorso giornaliero per una famiglia, un comodo particolare, e continovo alla publica necessità. Ognuno sa il buon nutrimento di un Pollo allesso, la delicatezza di un Pollastro, e l' uso grande delle uova negli alimenti: E' ben manifesto poi, di quanta utilità siano anche le penne (1), e gli escrementi di questi animali; l' une si destinano per riposare le membra (2), per di-

(1) Le opere di piuma, così nei ricami, come in tessute; sono state in uso, e si usano tutto giorno, e ne abbiamo molte testimonianze referite, ed illustrate dal clarissimo Lodovico Ant. Muratori Tom. 1. differt. 25.

(2) Ogni uno sa, che di piume si fanno guanciali, e materasse dette comunemente coltrici.

difendere dal freddo il nostro corpo (1), e tal volta ancora per adornarlo. Gli altri sono i migliori fra' sughi, che si spargono sulla terra per renderla fertile, ed abondante di granella, di erbe, e di frutte; dunque si può dire, che buona parte del nostro mantenimento, o mediatamente, o immediatamente da questo animale proviene.

Considerato poi il commercio, che si fa tanto di Polli, che di uova è sorprendente il danaro, che circola. Quasi tutti i Mercati, che si fanno nelle terre, e castella della Toscana, consistono in Polli, e quindi, oltre al supplire essi ai bisogni di una famiglia, servono ad arricchirne altre.

In effetto per un calcolo da me fatto sopra a una nota genuina, che mi è passata fra mano del numero dei Polli, e uova, che entrano solamente nella Città di Livorno, proveniente dall' interno della Toscana, trovo, che in un anno se ne introducono per un equivalente, che sorpassa le quattrocento ottanta mila lire.

Or

(3) Seneca Epist. 90.
Non avium plumae in usum vestis conferuntur?

Or se consideriamo l' equivalente, che entra nelle altre Città di Toscana, ed il consumo, che se ne fa in tutte le campagne; noi ben vedremo a qual considerabil somma possa ascendere il valore del prodotto totale di questo genere in un anno; non ostante, che si tengano i Polli, quasi più per divertimento, e non per trarne profitto.

Ma affinchè ogni uno possa meglio comprendere l' utilità preponderante, e il profitto proveniente da questi animali, il quale si crede a ragione di un cento per cento l'anno, io esporrò quì abbasso un calcolo della spesa, e della rendita.

Si è detto innanzi, che una Gallina racchiusa mangia il giorno tanto, che equivaglia a quattro once di mescolo, Dunque cento Galline racchiuse mangiano circa a cento sacca di detto mescolo, il quale computato un anno per l' altro a quattro lire il sacco costano lire quattrocento; e tanta sarà all' incirca la spesa del loro mantenimento (1). Considerato poi, che le dette cento Galline produr-

 ran-

(1) Le Galline vaganti, cioè a dire, che possono scorrere per procacciarsi il cibo per il loro mantenimento, costano la metà delle racchiuse, ed in tal caso l' utile sarà assai maggiore.

ranno ſolamente dodici dozzine di uova per ciaſcheduna, ſe ne trarrà in un anno 1200. dozzine, che computate a ſoldi otto per dozzina importano lire 480. (1) alle quali aggiunte lire 100. di ricavato di ſacca 50. pollina, che rendono, ſe ne averà una rendita di lire 580., e dedotte da eſſe la ſpeſa qui ſopra deſcritta di lire 400., ne averemo dunque un utile netto di lire 180. all' anno.

Reſterebbe ora a calcolare l' utile dei Pollaſtri, che ſi poſſono trarre, così dei Capponi, ma queſto è un calcolo da non poterſi fiſſare. Io per altro dirò, che per queſto conto le dette cento Galline non poſſono in un anno produrre un minor profitto di altre lire 220. Donde ſi vede chiaramente, che ſe il profitto monta a lire 400., e ſe lire 400. è la ſpeſa, che portano, non è da imputarſi, che il detto profitto aſcenda alla ragione di un cento per cento all' anno.

(1) Quando foſſe accordata l' eſtrazione delle uova da queſti feliciſſimi Stati per fuori; il prezzo delle medeſime ſarebbe aſſai maggiore, come ſi è veduto per eſperienza in occaſione di eſſerne ſtate eſtratte; ſi promoverebbe l' induſtria in queſto genere, e s' introdurrebbe non poco danaro.

Fine della Prima Parte.



PARTE SECONDA

CAPITOLO PRIMO

Dei Colombi, e loro particolarità.



SEbbene i Colombi, o Piccioni, come volgarmente si dicono, non sieno alla vita umana di un tanto benefizio, quanto abbiam detto di esserlo le Galline, non potendosi da questi avere altro prodotto, che dei loro piccoli figliuolini, ciò non ostante son così numerose, e così benefiche le qualità,

e prerogative loro, che non ammettono trascuranza, anzi richiedono una egual premura, e considerazione, quanta può aversene per le Galline medesime.

Il Colombo è un animale fra il genere dei volatili non ignoto ad alcuno; animale dotato dalla natura di una particolar bellezza, sia per la varietà delle sue piume, sia per la sua vaga corporatura, sia per la pulizzia, in cui egli ama di mantenersi fino al segno di apprezzare la sua abitazione, allor che è candida, e come dice Marziale.

Quæque gerit similes candida turris aves.

Non avendo egli, come gli altri animali arme valevoli per difendersi, forse per questo mai non si adira, non si cimenta a battaglia, ma timido, e pauroso cerca sempre la pace, e scampa con la fuga gli assalti de' suoi nemici; onde quasi a ragione fu detto essere egli senza fiele. Per cagione parimente di sua timidità sdegna lo star solo, e quindi volando si attruppa con gli altri Colombi, ed ama ancora di abitare presso gli Uomini, sebbene questi l' insidino tutto giorno. Co-

sta

ſta anche poca premura, e poca, o punta ſpeſa per cibarlo, poichè da per ſe ſteſſo eſce dalla Colombaja, e va vagando per la Campagna a procacciarſi il cibo. Tutto queſto per tanto puo dirſi, che eſattamente corriſponda al ſentimento di colui, che ſcriſſe

Vola in ſchiera il Colombo, e va veloce,
Intorno all' acque ſi traſtulla, e gode,
Non ha fiele, e con l' arme ſue non nuoce,
E par che pianga, ſe cantar ei s' ode,
Gli ſuoi figli nutrir s' affanna, e cuoce,
E di verace amor merita lode;
Per ſuo cibo raccoglie i grani puri,
E per ſuo nido elegge i forti muri.

Il più particolar pregio per altro del Colombo è quello dell' amore; Egli a differenza di tutti gli altri animali preſceltaſi una volta una compagna, mai più l' abbandona; ſi amano ſempre con tenerezza, ſi conſervano una incorrotta fedeltà, e ſoffrono ſcambievolmente il peſo del proprio mantenimento, e di quello dei loro figli; onde Properzio

Non me Chaoniæ vincant in amore Columbæ.

Evvi

Evvi per fino, chi crede, che morto l' uno, viva l' altro sempre vedovo, e scompagnato piangendo la sua perduta compagnia. Io per altro ho osservato più di una volta, che un Colombo scompagnato dopo qualche tempo torna di nuovo a riaccompagnarsi, quando egli non sia troppo avanzato in età.

A riguardo del suo grand' amore, e placidezza, egli è tenuto per il simbolo dell' amore stesso, e della pace. Per tale viene distinto, e celebrato tanto nelle Sacre Storie, che nelle profane. Si vuole ancora, che per la sua fedeltà ritorni alla sua abitazione, o Colombaja tante volte, quante possa esserne tratto, sebbene fosse trasportato in luogo da essa parecchie miglia lontano. Ed è forse per questo, che gli Antichi se ne servivano anche in casi importanti, come di mesaggiero di lettere, secondo che dicono diversi Autori di credito; anzi si vuol di più, che in alcune parti, e massime nell' Egitto anche ai nostri tempi, se ne servano per tale effetto (1). Po-

(1) Maison Rustique part. 1. liv. 11. Ch. VII. Tout le Mond fait l' avantage, que le Romains en tirerent pendant le siègè de Modene: ils avojent transportè au camp des

Posto questo per vero, conforme io lo credo, per qualche leggiera prova, che ne ho fatto, non sembrerà stravagante, che Columella ci asserisca, che a suoi tempi i Colombi erano in tanto pregio, che un paro di essi valeva fino a 4000. danari Romani, benchè M. Varrone ci dica, che prima della guerra Pompejana un paro pure di essi fu venduto 1000. sesterzi, che equivagliono a dugento cinquanta danari Romani.

Le leggi Romane proibivano a chiunque sotto pena di essere severamente punito di ammazzare, o prender Colombi, ancor che gli avesse trovati nel proprio campo a guastare le semente procacciandosi essi il cibo (1). La stessa proibizione esiste (2) pure in tutte le Pro-

des pigeons de la Ville, & ils avojent envoyè au Gouverneur de la place des pigeons de la Campagne, qu' on lâchoit de part, & d' autre quand il y avoit quelque chose d' important à faire savoire. Le même chose se pratique encore tous les jours entre nos Marchands François, d'Alep, & leurs correspondans d'Alexandrie; ils se donnent réciproquement avis de l' arrivée des Vaisseaux d' Europe, & de tout ce qui peut intéresser léur commerce.

(1) Jurisp. §. 10. Tit. 11. lib. 8.

(2) L' article XII. de l' ordonnance de 1607. fait desense à toutes personnes de quelque état, & condition qu' ils

Provincie della Francia, e nella noſtra Toſcana maſſimamente, avendo i trapaſſati noſtri Sovrani confermate più volte tali Leggi con la comminazione di pene pecuniarie, e afflittive; ſempre ad oggetto di aumentare ne' ſuoi dominj un prodotto così conſiderabile, e vantaggioſo (1)

Sono i Colombi di aſſai diverſa ſpecie, ſia per la varietà delle penne, ſia per la maggiore, o minor groſſezza, bontà, qualità, natura, e fecondità. Ma in ſoſtanza a due ſole ſpecie poſſonſi ridurre, cioè a quella di Colombi Terrajoli, ed a quella di Colombi Groſſi. Tanto dell' una, che dell' altra ſpecie vi ſono i domeſtici, e ſalvatici. I ſalvatici della prima ſpecie ſono le Colombelle, e i Colombacci della ſeconda. Ma io non parlerò, che de' ſoli domeſtici, come di quelli, da cui poſſa ricavarſene utilità.

Il Piccione, che vale a dire, Colombo di tenera età, e che non ha ancor

pro-

qu' ils ſojent de tirer de l' arquebuſe ſur les pigeons à peine de vintg livres d' amende.

(1) Bando della Graſcia della Città di Firenze de' 29. Gennajo 1560.

Bando de' 6. Giugno 1565.

Bando de' 6. Giugno 1618.

Bando del primo Ottobre 1633.

propagato, sì della ſpecie dei Terrajoli, che dei Groſſi, ſempre che ſia graſſo, e carnoſo è molto ſalubre nell' uſo, che ſe ne fa di alimentarcene; Imperocchè oltre al nutrire, fortifica lo ſtomaco, provoca le orine, e vogliono per fino alcuni, che giovino alle malattie convulſive, e preſervino dalla peſte (1). A proporzione poi che egli creſce in età, la ſua carne diventa più aſciutta, e di difficile digeſtione, maſſime ſe averà fecondato. Avvertaſi però, che quanto all' uſo di alimentarſene è ſempre preferibile la ſpecie de' Groſſi a quella de' Terrajoli.

Abbiamo altri uccelli, che portano il nome di Colombo (2), come la Colomba della China, la Colomba del Portogallo, e ſimili, ma queſti ſono uccelli acquatici, e non del genere di quelli di cui ſi parla.

CA-

(1) Dice l' Aldrovandi, che quelli, che mangiano Piccioni non poſsono morire di peſte, e che però nell' Egitto, quando ſi ſentiva, che principiava il Contagio, con ſola carne di Colombi ſi preparava il cibo ai Regi. E Plutarco racconta, che Catone Cenſorio governava gli ammalati di caſa ſua con carne di Colombi.

(2) Albin Storia degli Uccelli.

CAPITOLO II.

Dei Colombi Terrajoli.

I Colombi Terrajoli, o Torrajoli sono quelli, che covano per le torri, e si procacciano il vitto da per se stessi sopra la terra. Questi Colombi sono i più piccoli, e i più comuni. Sono essi dotati di un sottilissimo udito, d'una vista acutissima, di un finissimo odorato, e di una velocità tale nel volare, che serve loro a facilmente scansare gli assalti degli uccelli di rapina. Sono considerati tra la serie degli uccelli domestici, ma non lasciono di partecipare del salvatico, essendo molto timidi, e paurosi, e forse per questo amano di abitare sulle torri, o luoghi più eminenti; nè si familiarizzano con gli Uomini, se non sono costretti dalla fame. Si vedono fra di essi dei più grossi, e dei più piccoli, e di piume anche diverse, ma non è per questo, che non sieno d'una medesima specie, e di una medesima natura, non dipendendo una tal diversità, che dalla differenza del clima, e del-

e della ſtagione, non meno, che del luogo, in cui naſcono. Ed in effetto quelli, che naſcono in paeſi freddi, e nella ſtagione più rigida, e in luoghi, in cui non trovino da cibarſi ſufficentemente, ſi vedranno venire innanzi ſtentati, e per conſeguenza più piccoli dell' ordinario. Saranno anche di peggior qualità quelli, che naſcono in buca, ed in paeſi paludoſi, e in aria cattiva. Come viceverſa verranno più groſſi, e di miglior qualità e ſapore quelli, che naſcono in clima temperato, in ſtagione calda, in luoghi abbondanti di cibo, in aria buona, e in una Colombaja arioſa, col comodo dei ceſtini, e finalmente come ſarebbero quelli, che naſcono nella ſtate verſo S. Giovanni. Vari ſono i ſentimenti intorno alla vita di queſti animali. Plinio, ed Ariſtotile dicono, che ſogliono vivere circa a otto anni; ma io poſſo aſſerire di averne veduti vivere fino ai dodici.

Due uova fanno per volta, ed alcune volte ſino a tre, ma di rado, ed in tal caſo il terzo non naſce. Covano tre volte l' anno, ed in alcuni luoghi ſino a quattro. In diciotto giorni naſcono i

Pic-

Piccioncini, e per lo più un maſchio, ed una femmina. Il primo a ſortire dell' uovo è il maſchio, il qual ſuol eſſere più groſſo della femina. Nel giorno covano a vicenda il Padre, e la Madre, e nella notte ſempre la Madre. Secondo ci dice Fiorentino in ſoli 40. giorni concepiſcono le uova, le partoriſcono, le covano, e nutriſcono i figliuolini, ed in 25. o 30. giorni dalla lor naſcita ſono capaci i figliuoli di volare alla Campagna, e procacciarſi da per ſe ſteſſi il vitto. In capo poi a ſei meſi cominciano a renderſi fruttiferi, ed a prepararſi alla cova. Seguitano a far uova fino a ſette anni circa, dopo di che reſi infecondi conviene toglierli dalla Colombaja. Egli è certo ancora, che a miſura che creſcono in età fecondano meno, ed alcuni ve ne ſono, come fra tutti gli altri animali, che ſono intieramente infecondi, ancor che giovani; e queſti non ſervendo, che ad impedire il profitto degli altri, vanno ſimilmente tolti dalla Colombaja. Si diſtinguono i più anziani dai giovani dal creſcer delle unghie; e ſi diſtinguono i fecondi dall' infecondi mediante la di-

diligenza del custode in osservare quelli, che covano, benchè in tutto questo sia necessaria una pratica.

I Colombi bianchi fra i Terrajoli non si devono considerare, nè allevare, sia perchè molti vogliono, che riescano meno buoni, e meno fecondi, o pure perchè sono sottoposti ad esser rapiti dagli uccelli rapaci, essendo i primi ad esser veduti.

I Curiosi stimano molto quelli, che sono di colore di *zuppa* di *latte*, cioè a dire rossi e bianchi, ma chi meglio l'intende, vuole, che i migliori, e più fecondi sieno quelli, che si accostano al cenerino mescolato col nero; occhi, e piedi rossi; collo gialliccio color d'oro; e di tali prerogative dovrà sceglierli colui, che desidera di fare una buona, e fruttifera Colombaja di questa specie di Colombi (1).

(1) Dice Varrone lib. 3. cap. 7. e 8. Che colui, che vuol fare Colombaja deve cercare di avere della miglior razza, che sia possibile, seguendo nei Colombi, quello che succede negli altri animali: che siano grandi di corpo, non molto giovani, nè così vecchi, che non siano più buoni per procreare, svegliati, e de' meno timidi. Vuol di più, che i colori non si osservino, non potendosi dare in que-

Scelti i Piccioni per allevare, è necessario di trovar loro il luogo adattato per dormire, dimorare, e covare. Circa a questo si parlerà nel seguente Capitolo.

CAPITOLO III.

Della Colombaja dei Colombi Terrajoli, e modo di fabbricarla.

COnosciuto l'istinto dei Colombi sarà facile di appropriare loro un luogo per fabbricare la loro abitazione detta comunemente Colombaja; così la maniera di construirla, acciò più facilmente divenga abondante di Colombi, e se ne tragga profitto.

Siccome il Colombo si serve di questa per andarvi a dormire, per refugiarsi nei gran freddi, e nei gran caldi, per deporvi le sue uova, covarle, ed allevare i fi-

questo una regola. Tutti son buoni a riserva dei bianchi, non perchè non abbiano il medesimo sapore degli altri, e la medesima bellezza, e fecondità, ma solamente per il maggior pericolo di esser rapiti dalli sparvieri; ma essendo in luoghi dove non sia questa razza di animali rapaci, o dove si possano tener serrati, son buoni come gli altri.

i figliuoli, e finalmente per dimorarvi quasi sempre, a riserva di quando va a procacciarsi il cibo, è dunque necessario, che ella sia collocata in luogo aperto, e lontano dalla macchia, a riguardo degli uccelli rapaci: in luogo coltivato, acciò il Colombo non debba cercare lontano il suo vitto: in luogo piano, o in Collina, ed a Levante, o a mezzo giorno, acciò il freddo, o il vento non possa nuocer loro: in un luogo lontano da strepiti, da strade publiche, perchè l'animale non si spaventi: in un luogo vicino all'acque correnti per quanto sia possibile, perchè possano a lor piacere e bevere, e lavarsi, e ripulirsi: in un luogo finalmente di un clima il più temperato, il quale molto contribuisce alle prime cove, ed all'ultime, trattandosi, che le prime seguono in Marzo, e l'ultime in Settembre.

Parimente siccome il Colombo ama, come si è detto, di starsene in alto, e specialmente sopra i tetti, così sopra il tetto di una casa potrà fabbricarsi la Colombaja, ammeno però, che non incomodi il rumore, che fanno questi ani-

mali; nel qual caſo ſi può fabbricare, o ſopra un angolo di detta caſa, o un poco diſtante dalla medeſima.

Si può coſtruire di figura quadra, o tonda, come ſi voglia. La mole non dovrà eſſere, nè più alta di braccia venti, per non ſottoporli troppo ai venti, e per non renderla troppo incomoda ai Colombi medeſimi, nè più baſſa di quindici braccia per cagione della loro timidità.

Sia formata di due ſtanze una arioſa al diſotto, dove devono andare a cibarſi, e l'altra più oſcura al di ſopra, dove devono dormire, e covare. Sebbene anche una ſola ſtanza potrà eſſer ſufficiente, purchè innanzi a queſta ſia una loggetta coperta larga almeno due braccia, e lunga quanto tutta la ſtanza; e quando anche non vi foſſe il comodo per detta loggetta, baſterà almeno che dalla groſſezza del muro ſi tragga un recettacolo, formato a foggia di un fineſtrone, e chiuſo da una ſottil parete ſulla eſtremità interiore del muro medeſimo; la qual parete deve avere però parecchi fori in figura di triangolo.

Sia

Sia la Colombaja fabbricata con esattezza, e sopra tutto si faccia bene intonacare, e imbiancare di dentro, e di fuori, amando il Colombo la pulizia sopra ogni altro animale.

La facciata pure della medesima sia voltata a Levante, o a mezzo giorno, e mai a tramontana, e abbia due finestre ben grandi in guisa, che nell'inverno vi penetri il sole, e nell' estate il fresco. Siano queste due finestre serrate con una parete di muro a mattone sopra mattone, cioè a dire di quarto, e si lascino aperte in detta parete nove, o almeno sei buche, che servano d' ingresso al Colombo. Queste buche sieno fatte a triangolo larghe un quarto di braccio, e alte un terzo; ed abbiano al di sotto tanto nella parte interna, che esterna un mattone in piano, che sporga all' infuori alla distanza di tre dita almeno, acciò i Colombi possano fermarvisi uscendo, e entrando. Gli strati di dette finestre sieno tinti di un color vivo di pietra, e si facciano dipingere nella facciata alcune Colombe per allettare, e richiamare i Colombi medesimi.

Si può altresì fare una fineſtra, che reſti ſopra il tetto della Colombaja, voltata però a mezzo giorno, e ſerrata, come abbiamo detto.

Per la parte interna della caſa ſi faccia una porta tanto grande, quanto poſſa paſſarvi un uomo; e ſerva queſta per comodo del Cuſtode, avertendo però, che chiuda bene, acciò non vi paſſino altri animali.

All'intorno finalmente della Colombaja, e per la parte eſterna ſarà bene, che ſporgano fuori circa un terzo di braccio o pietre, o mattoni, così piatti inverniciati, o lamiera alle cantonate di eſſa; Gli uni, o gli altri poſti in guiſa, che impediſcano il paſſo agli animali nocivi, come topi, ſerpi ec.



CA-

CAPITOLO IV.

Del modo di preparare la Colombaja, e custodirla.

FAbbricata che sia la Colombaja è necessario di prepararla interiormente per il comodo, che richiedono i Colombi, e massime per le loro cove. In quanto a quest' Articolo varie sono le opinioni, e le regole, che i nostri maestri ci insegnano. Alcun vuole, che nell' interno del muro si lascino delle buche per uso della cova; altri vogliono, che in luogo di queste si usino cassette di legno; altri di terra, e imbiancate; altri cestelle coperte; altri cestini torti, e aperti; e quanto a questi alcuni vogliono, che sieno tessuti di vitalba, altri di stecchi. Ogni uno cerca di far valere la sua opinione. Io poi considerato il diverso naturale dei Colombi: considerata la varietà delle stagioni, e dell' ambiente, direi, che fosse ben fatto il preparare la Colombaja e con buche, e con cassette di legno, e di terra, e con cestini di ogni qua-

qualità, e tutto questo disposto con ordine attorno attorno la Colombaja a più registri, ed in maniera, che il registro inferiore non resti coperto, e impedito dal superiore, affinchè le sporchezze dei Colombi di sopra non vadano a cadere su quelli di sotto; anzi a quest' effetto sarà bene, che sopra ogni ordine di cestini, o cassette sia collocata una tavola, che difenda da tutto ciò, che potesse cadere sopra i Piccioni.

Il numero di questi cestini, cassette, e buche, sia il doppio del numero delle para dei Colombi, acciò possa ciascun Colombo trovarsi un nido; e la maniera di collocare i detti nidi sia, come appresso.

Si pongano nel muro dei capitelli lunghi due terzi di braccio, e al di sopra di essi si collochino trasversalmente due pertiche una rasente al muro, e l' altra parallella alla medesima sulla estremità dei capitelli. Sopra di queste si accomodino i predetti nidi, ma si abbia tutta la cura, che le pertiche sieno stabili, e ben confitte, e i nidi stessi vi sieno bene accomodati, acciò non siano soggetti a cadere.

dere. Le buche poi ſieno alte un quarto di braccio, larghe un terzo, e mezzo braccio profonde; e per maggior comodo dei Colombi ſi coſtruiſcano in dirittura non della larghezza, ma della lunghezza del muro, ed in forma, che entrato il Colombo volti, e ſi poſſa naſcondere. Al di ſotto dell' ingreſſo di eſſe ſporga tre dita in fuori un mattone, sù cui poſſa poſarſi il Colombo. Non dirò come debbano eſſer lavorati i ceſtini, o caſſette, eſſendo coſa ben conoſciuta ne' noſtri Paeſi.

Oltre a tali comodi tornerà bene di porre anche a traverſo la ſtanza altre pertiche, che trapaſſino da una parte, all' altra, e queſte ſieno, e più groſſe, e più piccole, dovendo ſervire per comodo di dormirvi i Colombi.

Nella predetta ſtanza ſi potrebbe tenere dell' acqua, ove poſſano bevere, ma in tal caſo ſi procuri, che eſſa ſia in un vaſo coſtruito in maniera, che non poſſano entrarvi i Piccioni, che vale a dire da beverci per mezzo di alcuni buchi tanto grandi, che poſſano introdurvi il capo; poichè, in primo luogo, ſe poteſ-

ſero

ſero i Colombi introdurvi le zampe, o altra parte del corpo, l'acqua ſi intorbiderebbe, e non ſervirebbe più all'effetto, perchè non la beverebbero più a coſto di morir di ſete: in ſecondo luogo poi, ſe foſſe in tempo di cova, potrebbero i Padri, e le Madri bagnarſi, e pregiudicare poi moltiſſimo alle uova, mediante il freſco dell'acqua. In tempo poi, che ſon nati i piccoli Piccioncini vogliono alcuni, che non vi ſi deva tener acqua di ſorte alcuna, ſia per le ragioni dette di ſopra, ſia perchè le Madri andando fuori di Colombaja a ricevere dell'acqua per dare a bevere a' ſuoi figliolini di poco nati, hanno luogo di trattenerla più in gozzo, e riſcaldarla, in vece di darla loro freſca, come ſeguirebbe ſe doveſſero prenderla da vicino, con pregiudizio dei medeſimi.

Quattro volte l'anno almeno ſi deve ripulire la Colombaja per la ragione tante volte addotta della pulizia, che ama queſt' animale; la prima volta al principio dell'inverno; la ſeconda a primavera, e prima della cova; la terza volta, dopo la prima cova; la quarta volta dopo la

cova

cova feconda ; e ciò perchè in tempo della cova bifogna non toccar mai l'animale, tanto più, che fe ne trovano alcuni, che fi fpaventano col folo entrare in Colombaja, a fegno che abbandonano non folo le uova, ma la Colombaja ancora.

Occorrendo di fpazzare la Colombaja in tempo, che vi fiano delle uova, fi procuri di farlo così delicatamente da non fare andar polvere fopra di effe, e di farlo in oltre colla maggior preftezza, acciò i Colombi che covano, poffano tornar prefto alle loro uova, e prima che raffreddino.

Allorchè fi cavano i Piccioncini fi abbia cura di levare dal ceftino il nido, e nettarlo, e ripulire il luogo, dove fon nati, acciò non vi fi annidino i pedocchi, ed altri infetti, i quali potrebbero incomodare, ed annojare talmente i Colombi di far loro abbandonare per fino la Colombaja; fi procuri in oltre di gettar via tutti i Piccioni, che poffano trovarvifi morti, perchè potrebbero fpaventarli, e inquietarli, e fviarli colla puzza.

CAPITOLO V.

Modo di popolare la Colombaja.

IL primo oggetto, che deve aver colui, che vuol principiare a popolare una Colombaja, ſia quello di bene ſcegliere la qualità dei Colombi, che vi deve porre. Abbiamo detto di ſopra quali ſieno le prerogative, che ſi richiedono in eſſi per fecondare con buon ſucceſſo, onde ſarebbe ſuperfluo il ripeterle.

Due ſono le ſtagioni le più proprie per pervenire a queſt' oggetto. La prima è il meſe di Maggio, ed è la migliore, perchè i primi Piccioni ſi fortificano aſſai nel tempo di eſtate mediante il caldo, il quale loro giova, e mediante il più abbondante nutrimento, che trovano per cibarſi, e però ſono più atti a ſollecitare il profitto. La ſeconda ſtagione è il meſe di Agoſto, col favore delle granella, che ſono ſulla Campagna, e che i Padri, e le Madri poſſono facilmente procacciare in abbondanza per nutrirne i Piccioncini.

Il numero dei Piccioni da riporſi in Colombaja ſia adattato alla grandezza del-

la medeſima. Per eſempio in una Colombaja larga braccia 100. quadre, credo, che ſi potrebbero porre dugento para di Colombi, ed anche qualche coſa di più, e comodamente.

Quanto all' età, che devono avere i Piccioni da porre nella nuova Colombaja ſono diſcordi in ſentimento tutti quelli Autori, che ne parlano. Alcuni vogliono, che vi ſi pongano, quando hanno già principiato a covare, e adducono la ragione, che allora concepiſcono un maggiore affetto a quella Colombaja, e così non ſe ne partono. Altri vogliono, che ſi prendano più giovini. Altri poi conſigliano di ſervirſi di quelli, che abbiano ſei meſi, e particolarmente di quelli, che naſcono nel meſe di Marzo, o di Luglio. Ma per ordinario i più, ſogliono levarli di ſotto alle lor Madri, allorchè hanno quindici giorni, o tre ſettimane, perchè non ſiano, nè troppo avanzati, nè troppo piccoli da non poter eſſere allevati, che dalle Madri loro.

Si ſerrano nella Colombaja per quindici, o venti giorni tenendoli ſotto una,

o più ceste. Si abbia cura di ben nutrirli, e si imbecchino fintanto, che non sono in stato di mangiare da per se stessi, dando loro anche da bevere per mezzo di un cornetto, o un imbuto. E per assuefarli a mangiare da per sè stessi più presto, si ponga nella Colombaja assieme co' medesimi un Piccione già grosso, o dei Galletti, i quali servano loro di esempio.

Questi giovani Piccioncini così riserrati si nutriscano di miglio, panico, vecce, o seraceno; e di tanto in tanto qualche poco di grano, e qualche poco di comino. Dopo i detti venti giorni si abbandonino pure, acciò vadano a procacciarsi il vitto, avendo per altro cura sul principio di dar loro almeno una volta il giorno qualche poco di cibo.

Acciò non si perdano la prima volta, che si mandano fuori, e per conseguenza non tornino più, è necessario di scegliere a quest' oggetto un giorno scuro, e piovoso, ed aprire la Colombaja in un ora, che sia vicina alla sera, perchè non si allontanino. Si è veduto con esperienza, che la prima volta, che escono

cono dalla Colombaja, altro non fanno, che girare attorno di essa. Io per altro secondando il sentimento di Varrone non li lascerei uscire fintanto, che non avessero i figliolini, o almeno le uova, e questo potrebbe ottenersi ponendoveli nella primavera. Vi è, chi prima di lasciarli uscire toglie loro la penna maestra delle ali, acciò non si allontanino troppo. Il miglior mezzo per altro di far che pongano affetto alla Colombaja sarà quello di nutrirli bene a principio.

Fiorentino consiglia, che si ungano le porte, le finestre, ed i cantoni della Colombaja con olio balsamino, e che si dia loro a mangiare del comino, e lente, ed anche si prepari loro della farina di orzo cotta con fichi secchi, e poco miele.

Dice in oltre, che ungendo le Colombe con unguento, o profumandole con odori ne conducano seco altre, e ciò par che si confermi da S. Basilio Epist. 175. a Julitta con quelle parole *Bene olentes namque sequuntur, & reliquæ, & ita in potestatem Columbarii veniunt.*

CAPITOLO VI.

Perchè i Colombi non abbandonino la loro Colombaja.

E' vero, che i Colombi hanno per istinto naturale un attacco particolarissimo al luogo, ove son nati, che vale a dire alla loro Colombaja, ma anche tal volta succede, che per qualche cagione si deviano, nè più vi ritornano. Per ovviare questo inconveniente i nostri antichi maestri hanno inventati infiniti segreti, ma la maggior parte superstiziosi, e da non prestarvi una intera fede. In effetto, chi deve credere, che possano obligare i Colombi a non abbandonare la Colombaja, un capo di pipistrello appeso alla medesima, un capestro d'appiccato, latte di donna, un cranio di vecchio, peselli inzuppati in sangue umano, seme d'agno casto, e simili altre stravaganze, atte piuttosto a muovere a riso, che a meritare la credenza etiamdio dei fanciulli.

I moderni con miglior consiglio hanno insegnato dei modi più naturali, e credibili, e assegnano a ciascuno la ragione. Essi vogliono, che si ponga in Colombaja un vaso di spirito di spigo, e si unghino con esso i Colombi, ovvero vi si pongano dell'erbe odorose, poichè allettati da tali odori non abbandoneranno più la Colombaja, sapendosi che questo animale ama moltissimo gli odori aromatici.

Altri vogliono che si ponga in Colombaja un pane di farina di orzo mescolata con comino, e panico, e impastato con salamoja; altri dicono che si prenda la testa, e i piedi d'un Bue, si facciano bollire tanto, che la carne si stacchi dalle ossa, indi gettate via le ossa, si faccia ribollire la carne nell'istesso brodo, finchè il brodo non sia tutto condensato, e ridotto in una specie di gelatina. In questa decozione si mescoli poi della terra da far pentole, si passi questa materia per uno staccio, vi si aggiunga molto sale, orina umana, vecce, comino, panico, miglio, e altre granella, se si vuole, si impasti tutto insieme, se ne

facciano tanti pani alla groſſezza di due pugni, e ſi ſecchino al ſole, o ſi cuocano in forno, e ſi pongano in diverſi luoghi della Colombaja. I Colombi proveranno del piacere a beccarli, e vi troveranno un così grato ſapore, che non abbandoneranno più la Colombaja.

Altri vogliono, che ſi faccia friggere del miglio nel miele, aggiuntovi dell' acqua, perchè non ſi abbruci, ed aſſicurano, che queſta preparazione è sì grata ai Colombi, che non ſolo fa affezionare alla Colombaja i propri, ma ve ne attira degli altri ancora.

Altri inſegnano, che ſi uſi farina di orzo impaſtata con ugual doſe di miele, ovvero vi s' aggiunga della terra arzilla, ſale, o quel liquore, che ſorte dal formaggio ſalato, ed oltre a ciò ſi dia loro a beccare del comino.

Altri tengono per un ſegreto eccellente il far cuocere del miglio nell' acqua, indi ſeccato al ſole, e fatto ricuocere col miele, ed ungere poi i nidi dei Colombi, e il luogo dove vanno a dormire.

Il formento, i fagiuoli, e ſimili, tenuti per qualche giorno in fuſione in acqua

qua di anaci, oppure nel miele, o nel vino odoroſo, ſi vuole, che ſieno un altro ſegreto efficace.

Il vero mezzo per altro di ritenere i Colombi nelle Colombaje è quello di ben cibarli, quando conviene, e di tenere la Colombaja ſteſſa ben netta, e pulita.

CAPITOLO VII.

Del Cibo dei Colombi, e modo di governarli.

IL Colombo a differenza delle Galline non ſi paſcola, che di ſole granella farinacee, o di manipolazioni di farina. Non raſpa mai coi piedi per cercare il cibo; ſe egli ne trova ſulla terra, mangia, altrimenti digiuna. Tutte le granella ſono confacenti per lui, ma le vecce, il loglio, il miglio, il panico, e ſimili, non meno, che i ſemi di erbe, che ſi trovano fra il grano ſu' campi più lo appetiſcono, e ſervono ad ingraſſarlo, e ſomminiſtrarli un calore neceſſario alla cova.

La forza digeſtiva, ed il calor naturale di queſto animale ſono tanto grandi, che ha biſogno di rettificare la digeſtione, e ritardarla; e talvolta gli ſerve ancora, come di medicamento, l' ingojare col cibo, dei piccoli ſaſſetti, o frammenti di marmo, che trova per i campi, o veramente calcinacci, o matton peſto, che trova per la Colombaja. Anzi a queſt' effetto conſiglia *Mortimer* di porre nella detta Colombaja un pane compoſto di ciottoli di pentole peſtati, terra arzilla, calcinacci, e ſale: I vinaccioli pure, che ſono i ſemi delle uve, e di una difficile digeſtione, ſono molto buoni per il ſuo cibo, ſenonchè avendo eſſi una qualità aſtringente non ſarà bene di dargliene, che nell' inverno, e quando non cova; anzi ſi uſa fra noi comunemente di darli nel Decembre, e Gennaro alcuni pani di detti vinaccioli miſchiati colla vinaccia, ſebbene altri glieli diano ſeparati da eſſa, e puliti.

Si avverta di non darli nè orzo, nè vena in tempo, che ha i figliuoli, perchè nutrendone queſti potrebbero sfondar loro il gozzo.

Si

Si abbia nel governarlo la cura di porre, come ci insegna Crescenzio, un mescolo di diverse granella in Colombaja, acciocchè ciascun Colombo possa cibarsi di quelle, che più gli aggradano, essendo anche in loro, come negli altri animali diverso il gusto.

Sebbene siasi detto, che i Colombi si procacciano il cibo da per se stessi, bisogna non ostante prevenire i tempi, in cui non possono procacciarselo, come sarebbe nell' inverno a cagione delle nevi, e dei ghiacci, e parimente nei tempi, che le terre sono sprovviste di granella, come nell' Aprile, e Maggio, e quindi in tali tempi è necessario di apportar loro il cibo.

Vuole Crescenzio, che a cento para di Colombi si dia l' ottava parte di una corba, che corrisponde a un terzo del nostro stajo di roba il giorno; ma il Tanara dice, che ogni cento para mangiano un quarto di stajo di roba per giorno, e che si dia loro in una, o più porzioni. Convengono poi, che non conviene apportar loro il cibo, allorchè ne trovano alla campagna.

Il luogo poi per cibarli, quando conviene, deve eſſere o ſotto, o vicino alla Colombaja, facendoveli venire, o fiſchiando, o urlando, ma ſempre nell' iſteſſa guiſa; e queſto luogo ancora ſi abbia cura di conſervarlo pulito. L' ora del paſcolarli è la mattina, e la ſera, non mai a mezzo giorno, perchè ſon ſoliti allora di dormire; bensì ſi avverta di non darglielo mai ſulla ſteſſa ora, sì perchè non ſi partirebbero mai dalla Colombaia, sì perchè ſcuoprendolo i Colombi del vicinato potrebbero intrupparſi coi propri, e defraudare a queſti il cibo.

Paſſato il meſe di Gennaro ſi può cominciare a dar loro del loglio, panico, e vecce per riſcaldarli, acciò più preſto ſi diſpongano alla cova.



CA-

CAPITOLO VIII.

Dei Colombi Groſſi.

SOno i Colombi Groſſi di ſua natura meno atti al volo a cagione della lor maggior corporatura, ed in conſeguenza ſono ancor più ſottopoſti agli aſſalti degli uccelli rapaci; in oltre ſono più delicati aſſai dei Colombi Terrajoli, e più ſenſibili all' ingiurie delle ſtagioni, e del freddo. Quindi come meno atti al volo non ſi ſcoſtano dalla loro Colombaja per andare a procacciarſi il vitto, e come più biſognoſi, e della difeſa, e dell' ajuto degli uomini, ſi rendono a queſti e domeſtici, e familiari.

Queſta ſpecie di animale coſta all' uomo maggiori cure, e maggior diſpendio per doverſeli dare il cibo tutto l'anno, eſſendo poco, o punto quello, che da per ſe ſteſſo ſi procaccia. Egli è per altro più vantaggioſo, imperocchè le ſue carni ſono, e più ſane, e più ſaporite, e oltre a queſto egli è più fecondo degli altri, e per conſeguenza di maggior profitto.

Il Colombo Groſſo mentre ſia di buona razza ben nutrito, e cuſtodito, ſicuramente, ſecondo anche Plinio, cova dieci volte l'anno, e anche dodici. Ateneo vuole, che le femine ſi laſcino calcare dal maſchio l'iſteſſo giorno, che fanno l'uova, e dopo cinque giorni concepiſcono altre uova, e le partoriſcono; in venti altri le covano, e in altri venti allevano i piccoli Piccioncini, i quali appena nati partoriſce la Madre altre uova, e così nel tempo iſteſſo, che nutriſce ella i figli ſcambievolmente col maſchio ſi occupano ancora entrambi a covare le nuove uova; in tal forma ſeguitano tutto l'anno, a riſerva dei più rigidi meſi dell'inverno. Queſti a ſimiglianza degli altri, cominciano ad eſſer proficui cinque, o ſei meſi dopo della lor naſcita, e vivono otto anni fino a dieci.

Anche queſta ſpecie di Colombi ſi ſuddivide in altre molte ſpecie. Vi ſono i *Mondani*, che ſono una razza di Groſſi Colombi bianchi, ovvero neri e bianchi, o grigi macchiati di bianco, e queſti ſono fra noi i più comuni. Vi ſono i *Domenicani*, così chiamati, perchè hanno

no

no il dorſo nero, e il petto bianco. Vi ſono i *Polloneſi*, che hanno gli occhi bordati di roſſo. Vi ſono i *Bedorè*, che hanno il becco, e le zampe color d'oro. Vi ſono i Colombi a *coda di Pavone*, così detti, perchè aprano, ed alzano la coda come i Pavoni. Vi ſono quelli di *groſſa gorgia* detti così, perchè pende loro un groſſo gozzo dal petto. Vi ſono i *Calzati*, che hanno le gambe groſſe coperte di piume ſino all' eſtremità dell' unghie, con una aletta ai piedi. Vi ſono poi i *Barbareſchi*, gli *Svedeſi*, gli *Spagnoli*, e di altre ſpecie da noi non conoſciute.

Quando ſi vuole ornare una Colombaja è neceſſario di ſcerre i migliori, i quali ſi conoſcono dagli occhi ſvegliati, focoſi, di un paſſo fiero; e ſi procuri, che ſieno figli di Colombe le più feconde, più belle, e più amoroſe. Il maſchio maſſimamente ſia bello, e forte, ma difficile al volo.

Fra tutte le ſpecie nominate i *Mondani* ſon quelli da trarne maggior profitto. I Calzati ſopra tutto ſi ſcanſino, perchè molte volte col poſarſi ſulle uo-

va co' piedi molli le guaſtano. Accoppiato poi il maſchio colla femina ſi dia loro ogni giorno il cibo in abbondanza, poichè quanto più ſi governeranno tanto maggiormente ſaranno fruttiferi.

Il cibo ſia l'iſteſſo, che ſi è additato per i Colombi Terrajoli, e ſi abbia cura, che ſempre, e in ſpecie nell'inverno, ſia dell'acqua chiara in Colombaja.

La Colombaja di queſti ſia differente a quella degli altri. Sia ſopra tutto fabbricata in luogo caldo, e difeſo dai freddi, e dai venti, voltata a mezzo giorno, o a Levante, e mai a tramontana. Non ſia più alta da terra di braccia 10. perchè queſt' animale non volando, non è neceſſario di collocarlo in alto.

Qualunque ſtanza è buona, purchè ſia arioſa, e pulita, con una, o due fineſtre non molto grandi, e che poſſano ſerrarſi la notte per riparo degli animali dannoſi, e del freddo. In tutto il reſto ſia, come una Colombaja ſimile a quella dei Colombi Terrajoli, ma ſenza buche, perchè in queſte i Colombi Groſſi non covano.

In questa stanza si pongano dei piccoli stecchi, e paglie, perchè si facciano il nido, altrimenti farebbero l' uova senza fare il nido, e difficilmente le coverebbero.

Nati i Piccioncini non si tocchino dal nido, finchè non sono da levarsi, altrimenti si spaventano, e non vogliono più starvi; le Madri allora li perdono, gli nutriscono poco, e stando per terra restano offesi dagl' insetti, e dal sudiciume con rischio di pericolare.

Si procuri di levar dal nido più presto, che sia possibile quelli, che si vogliono, o vendere, o cibarsene, e ciò può farsi dopo i quindici giorni della lor nascita, sia per alleggerire il peso ai Padri, e alle Madri di nutrirli; sia perchè i Padri, e le Madri possano covare le nuove uova, e fecondare più presto (1). Di più i Piccioncini di tale età sa-

(1) Nati che sono i due Piccioncini, si voltano nel nido, uno col capo da una parte, e uno dall' altra, stando, come si suol dire, capiculati, e ciò segue quando uno è maschio, e l' altro è femina, se poi sono, o tutti due maschi, o tutti due femine, allora si vedono voltati ambedue col capo per l' istessa parte. Il maschio guarda sempre col capo la Colombaja, e volendolo toccare si sol-

ſaranno anche migliori a cibarſene, e ſe tolti di Colombaja ſi ammazzeranno, e porranno al fuoco, ſarà meglio, che laſſarli frollare. Da queſto il proverbio, *Padella in mare*, e *Spiede in Colombare*. Tanto più poi, che ſecondo Creſcenzio, i Piccioncini nei primi quindici giorni ingraſſano, e poi per altri quindici ſmagrano, e la ragione è, che dopo i quindici giorni le Madri cominciano a traſcurarli.

CA-

ſolleva, e finge di volerſi difendere, e fa rumore col becco. La femina poi guarda ſempre il muro più vicino e la parte più oſcura della ſtanza, non ſi altera, nè ſi muove. Ciò ſegue tanto nei Colombi Groſſi, che nei Colombi Terrajoli.



CAPITOLO IX.

Dei Colombi baſtardi.

EVvi ancora una terza razza di Colombi, dei quali non ſi è parlato fin quì per non eſſere, nè della ſpecie dei Groſſi, nè di quella dei Terrajoli, ma una produzione dagli uni, e dagli altri, e che però noi chiamiamo *Baſtardi*, o *Terzoni*. Queſti ſono di una corporatura mezzana, e per lo più di piume bianche. A ſomiglianza dei Terrajoli amano di abitare le alte Colombaje, e ſi ingegnano di volare alla campagna, come i Terrajoli medeſimi; nè richiedono maggiori cure di queſti.. A ſomiglianza poi dei Colombi Groſſi fanno le uova, e le covano ſette, o otto volte l'anno, quando per altro nei tempi freddi ſiano ben nutriti. I loro figliuoli rieſcono di una carne buona, ſana, e ſaporita.

Queſti Colombi baſtardi ſi fanno naſcere dal porre le uova dei Colombi Groſſi nei nidi dei Terrajoli, levando prima le loro, e parimente dal mettere

assieme una femina giovine di Colombo Grosso con un maschio Terrajolo: e non mai viceversa, perchè, come dice *Mortimer*, i maschi dei Grossi non si accompagnano, che con le femine della loro specie. Vi è poi chi usa di prendere uova di Colombaccio, o di Colombella, e unendole assieme le pone nei nidi dei Terrajoli per farle covare. Da queste nascono altri Colombi bastardi, ma più forti, più industriosi, più vaganti alla campagna, e meno timidi degli Sparvieri. Si pascolano d'ogni sorte di cibo, e scorrono fino alla macchia a procurarselo; ritornano alla Colombaja, come gli altri; e sebbene sogliono fecondare sole tre volte l'anno, quando sono salvatici, ridotti poi domestici fecondano fino a sei volte, purchè non manchi loro il necessario nutrimento. Il precitato *Mortimer* assicura per esperienza, che in tempo d'inverno si cibano di coccole di edera, seme di rape, e di molte altre cose, che non mangiano i domestici. Io poi che ho avuto in pratica, e di questi, e degli altri detti a principio, e che vedo tutte le Colombaje del Piano di Livorno composte

poſte di Colombi baſtardi, poſſo aſſicurare per eſperienza, che gli ho trovati di maggiore utile, e vantaggio tanto dei Groſſi, che dei Terrajoli.

CAPITOLO X.

Delle Malattie dei Colombi, degli animali, ed inſetti a loro dannoſi, e della maniera di preſervarli.

SOno i Colombi ſottopoſti non ſolo a molti mali, ma lo ſono ancora all' offeſe di molti animali, ed inſetti. La malattia la più comune a loro è il vajolo, che ſuole aſſalirli nel tempo di eſtate. Queſto conſiſte in certe puſtulette, che vengon loro ſul capo, negli occhi, e ſul groppone. I giovani corrono riſchio di morire, ed i vecchi ſcampandolo reſtano deboli, e incapaci di andare a procacciarſi il cibo. Quindi ſpeſſo accade, che in pochiſſimo tempo ſi ſpopola una Colombaja, avendo in ſe queſta malattia del contagioſo. Un efficace rimedio per liberarli ſarà il prendere once tre di ſalnitro, tre once di ſal comune, una

libra di seme di finocchio, una libra di anaci, una libra di comino, ed un oncia, o due di assa fetida, mescolato il tutto insieme con un poco di farina di grano, e terra arzilla, e messo in due vasi si faccia cuocere in forno, e fredda che sia la materia, si ponga in Colombaja, e se ne vedrà un effetto maraviglioso. Io per altro credo, che un rimedio ancor più efficace possa esser quello di esser pronti ad ammazzare quelli, che ne sono attaccati, e mangiarli volendo.

Quanto alle altre malattie, siccome a differenza dei Polli è difficilissimo a conoscere, quando i Colombi ne sono attaccati, però io consiglierei un remedio universale, anzi un preservativo, e sarà quello di profumare spesso la Colombaja, o sia con incenso, o con belzuino, o storace, o pure con erbe odorose, come timo, spigo, rosmarino, e qualche volta con legno di ginebro, e simili; imperocchè non vi è cosa, secondo l' esperienze, che ne abbiamo, atta a purificare il sangue ai Colombi, quanto il profumo di robe aromatiche, e odorose.

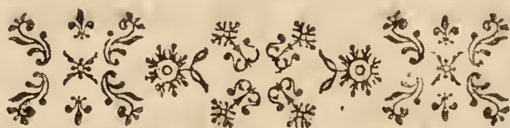
Ve-

Venendo agli insetti, ed agli animali nocivi, si considerino in primo luogo i pedocchi colombini, e le pulci, insetti quasi simili a quelli delle Galline. Questi nascono dal letame della Colombaja, e possono sperperarsi con quei rimedj, che si sono indicati per le Galline, ma sempre il remedio migliore sarà, come si è detto di conservare pulita, e netta la Colombaja.

Tra gli animali nocivi son molto dannosi i topi, i quali entrando in Colombaja succhiano le uova, ed ammazzano i piccoli Piccioncini col forar loro il capo, rosicare le ali, e succhiarne il sangue. I serpenti mangiano le uova e i Piccioncini. Le donnole, e le faine fanno grande strage dei Colombi. I falchi gli rapiscono il giorno fuori di Colombaja. Gli uccelli di rapina notturni, come civette, gufi ec. entrano in Colombaja la notte, e gli uccidono. Le passere per fino, entrando in Colombaja, forano il gozzo ai Piccioncini per estrarne i grani.

A tutti questi danni può ripararsi, secondo Fiorentino, Democrito, Palladio,

dio, e il Tanara con diverſi ſegreti. Vogliono, che mettendo in Colombaja, o alla fineſtra di eſſa dei rami di ruta ſalvatica, e verbena, poſſa eſſere uno ſpecifico contrario a tutti gli animali nocivi in generale. Dicono che col profumo di *peucedano* ſi ſcaccino i ſerpenti, e con gineſtra vecchia ſparſa in Colombaja ſi tengano lontane le donnole, e faine. Col fare alla Colombaja le buche piccole ſi può impedire l' ingreſſo agli uccelli di rapina, poichè queſti non poſſono entrare nelle Colombaje, che colle ali aperte; vogliono anche alcuni, che ponendo un teſchio di lupo in Colombaja ſerva ad impedire loro l'ingreſſo; ſi procuri per altro di difendere i Colombi con ben ſerrare le porte, e fineſtre della Colombaja in tempo di notte, e di uccidere gli uccelli rapaci coll' archibuſo, e queſti ſaranno i rimedj i più ſemplici, e i più ſicuri per difendere i Colombi.



CAP. XI. ED ULTIMO.

Dell' utilità dei Colombi.

DIce Fiorentino, che coloro, che ſon vaghi di agricoltura poſſono ritrar gran profitto dai Colombi non tanto per il comodo di cibarſi dei piccoli Piccioni, quanto per l' utilità del loro ſterco detto comunemente colombina; anzi l' uſo sì degli uni, come delle altra ſembrano quaſi neceſſarj al comun bene.

In effetto è noto a chiunque l' uſo grande fra noi di alimentarſi dei Piccioni, e maſſimamente in alcune particolari occaſioni; onde è, che io ſtimerei infelici quei Paeſi, ove non ſi trovaſſe queſto genere di animali per difetto d' induſtria, o altra cagione; tanto più, che queſta ſpecie di alimento apporta del riſparmio di ſpeſa alle famiglie della Città, ſenza che parliamo di quelle della campagna, le quali, avendo una Colombaja, hanno il comodo di ben cibarſi ſenza ſpeſa.

Paſſando poi dalla neceſſità, all'utilità, che ne proviene, è da conſiderarſi principalmente il commercio grande, che ſi fa in certi tempi dell'anno di queſto animale per ogni Città, e per conſeguenza la quantità del danaro, che per queſto verſo rigira, maſſime a benefizio della povera gente: E' da conſiderarſi poi l'utile della detta colombina, la quale è il migliore fra tutti gli ſterchi, ed il più atto ad incalorire il terreno, e renderlo fruttifero, come pure per far vegetare, e fruttare gli alberi sì da frutta, che da agrumi. Queſto è il ſentimento del Tanara, e di tutti gl'intendenti; e Creſcenzio fra gli altri, paſſando più oltre, afferma, che un ſacco di colombina equivaglia ad una buona carrata di qualunque altro ſugo. Forſe ſu tal rifleſſo ſoſtiene l'Agoſtinetti, uomo che ha ſaputo far diſtinguere i ſuoi talenti in queſto genere di agricoltura, che la colombina poſſa ſupplire al mantenimento dei Colombi, ed averne in avanzo i figliuoli. In fatti queſta colombina è così conſiderata fra noi, che coſta il caro prezzo di tre pavoli il ſacco.

Un

Un altro utile, che se ne ritrae è quello delle penne, le quali oltre al servire a tutti quegli usi, che si sono additati per le penne delle Galline nel trattato di esse, servono più particolarmente all'uso di far fiori finti, di cui si fa ancora gran commercio (1).

Ma perchè vi è stato alcuno, che ha rivocato in dubbio, se in sostanza i Colombi rechino un benefizio reale, o apparente al comun bene, valutato il danno, che possono riceverne le campagne, allorchè vi scorrono per procacciarsi il cibo, io son per questo in dovere di avanzare il mio sincero sentimento su questo punto.

Il Colombo come si è detto a principio non raspa mai il terreno. Il cibo a lui più confacente è la veccia, il loglio, e qualche altro seme indifferente, o piuttosto pregiudicevole ai grani; onde quando egli scorre ancora per i luoghi seminati di fresco, direi che apportasse forse più benefizio, che danno al

seme

(1) L'Arte di fare questi fiori è quasi particolare nella Città di Pistoja; dove se ne fa in gran quantità assai belli di tutti i colori.

seme medesimo, repurgandolo da ciò, che gli nuoce. Ma dato ancora, che oltre al detto loglio, veccia ec. togliesse qualche granello di grano, il tenue danno viene largamente ricompensato dalla colombina, che lascia sul campo; in somma fino ai tempi nostri la cosa è stata pensata così, e per fino S. Agostino ce lo attesta con quelle parole *Victus Columbarum innocuus*.

I Romani, che forse meglio di noi conoscevano l' utilità, che si ritrae dai Colombi, tenevano Colombaje considerabili. Quella di Alessandro Severo, come dice Lampridio, conteneva fino a duemila nidi. Varrone nel suo trattato, *de re rustica*, rapporta, che una sua zia aveva una Colombaja otto miglia distante da Roma, donde traeva il profitto di lire ventiquattromila l'anno. Poche finalmente erano a quei tempi le Colombaje, che non contenessero mille para di Colombi.

Adesso se ne trovano in Toscana appena di quelle, che ne contengano cento para, e da un sì tenue numero non può risultare, che un tenue profitto; con tutto ciò è sempre considerabile il

da-

danaro, che s' introduce nella campagna, proveniente maſſimamente da Livorno.

Per dare in fine un'idea all'ingroſſo del calcolo, che ſi può fare circa il ſopradetto utile, dirò che ordinariamente cento para di Colombi producono annualmente quaranta ſacca di pollina, che ſi valuta lire 80., e trecento para di Piccioni, che ſi valutano lire 100. Le dette 100. para di Colombi potranno coſtare di vitto per due meſi da governarſi, alla ragione di un quarto di ſtajo di meſcolo il giorno, che equivale a 5. ſacca l'anno valutate lire 20., cioè lire 4. il ſacco. Dunque da lire 180. di frutto detratte le dette lire 20., reſterà l'utile netto alla ſomma di lire 160.

Queſt' utile è referibile ai Colombi Terrajoli; ſe ſi voleſſe calcolare quello dei Colombi baſtardi ſarebbe anche maggiore, e maggiore altresì ſarebbe quello dei Colombi Groſſi, non oſtante, che queſti coſtino più di vitto; imperocchè creſce in maggior proporzione il loro prodotto, sì perchè ſono molto più fecondi degli altri, e rendono maggior quantità di colombina.

F I N E.

ERRORI			CORREZIONI
Pag. 5.	v. 13.	nivello	livello
20.	9.	le ingrassa	lo ingrassa
20.	21.	a farle	a farlo
21.	14.	trovano da per se stesse	trova da per se stesso
27.	24.	conservarle	conservarlo
30.	18.	volabili	volatili
32.	17.	*ubet*	*jubet*
39.	19.	aranno	saranno